

**PERAN SERTIFIKAT HALAL PADA USAHA RUMAH MAKAN
DI KOTA MAKASSAR
(STUDI KASUS RUMAH MAKAN ULU JUKU')**



SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Meraih Gelar

Sarjana Ekonomi Islam (S.E) Jurusan Ekonomi Islam

Pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

Oleh
ANDI ADHLU MATTUPUANG
NIM. 10200112029

JURUSAN EKONOMI ISLAM

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

UIN ALAUDDIN MAKASSAR

2018

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Mahasiswa yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : AndiAdhluMattupuang
NIM : 10200112029
Tempat/Tgl. Lahir : Ujung Pandang, 23 Agustus 1994
Jurusan : Ekonomi Islam
Fakultas : EkonomidanBisnis Islam UIN Alauddin Makassar
Alamat : JalanMacciniSawah No.19, Makassar
Judul : PeranSertifikat Halal Pada Usaha RumahMakan Di Kota
Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku')

Menyatakan dengan sesungguhnya dan penuh kesadaran bahwa skripsi ini benar dan hasil karya penulis sendiri. Jika dikemudian hari terbukti bahwa merupakan duplikat tiruan, plagiat atau dibuat oleh orang lain, sebagian atau seluruhnya, maka skripsi dan gelar yang diperoleh karenanya batal demi hukum.

Makassar, Oktober 2018

Penulis,

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
ALAUDDIN
M A K A S S A R

AndiAdhluMattupuang

NIM: 10200112029

PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang berjudul **"Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku') "**, yang disusun oleh **Andi Adhlu Mattupuang** , NIM: 10200112029, mahasiswa Jurusan Ekonomi Islam Pada Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam UIN Alauddin Makassar, telah diuji dan dipertahankan dalam sidang munaqasyah yang diselenggarakan pada hari Jum'at, tanggal 31 Agustus 2018 M, bertepatan dengan 19 Dzulhijjah 1439 H, dinyatakan telah dapat diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Ekonomi Islam, Jurusan Ekonomi Islam (dengan beberapa perbaikan).

Gowa, 23 September 2018 M
13 Muharram 1440 H

DEWAN PENGUJI:

Ketua	: Prof. Dr. H. Muslimin Kara, M.Ag.	()
Sekretaris	: Dr. Syaharuddin, M.Si	()
Munaqisy I	: Prof. Dr. H. Ambo Asse, M.Ag.	()
Munaqisy II	: Drs. Thamrin Logawali, MH.	()
Pembimbing I	: Dr. H. Abd. Wahab, SE., M.Si.	()
Pembimbing II	: Dr. Amiruddin K, M.Ei.	()

Diketahui Oleh:
Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis
Islam

UIN Alauddin Makassar



Prof. Dr. H. Ambo Asse., M.Ag
19581022 198703 1 002

KATA PENGANTAR



Tiada kata yang paling pantas penulis ucapkan selain kata Alhamdulillah , Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya, serta pertunjuk dan pertolongannya, sehingga atas Ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku’)”** Sholawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada baginda Nabi besar Muhammad SAW, yang senantiasa memberikan syafa’atnya di akhirat nanti dan menjadi suri tauladan bagi kita umma-Nya. Aamiin Yaa Rabbal Aalaamin.

Skripsi ini peneliti ajukan guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Strata Satu (S1) Jurusan Ekonomi Islam di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.

Skripsi ini juga di persembahkan kepada orang-orang yang saya cintai dan mencintai saya terutama saya persembahkan kepada kedua orang tua saya selaku motivator utama saya yaitu **Ayahanda Drs. H. Idrus Andi Dadi, Qia dan Ibunda Dra. Hj. Darmawati Muhri Kanata, Apt**, yang telah mengorbankan banyak hal dan tidak pernah menyerah memberikan semangat kepada penulis. Mereka yang selalu mengajarkan nilai-nilai kemanusiaan dan memberikan prinsip hidup dan yang telah diberikan dengan penuh kasih sayang dan tanggung jawab kepada penulis sampai saat ini.

Selanjutnya dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menghadapi tantangan, hambatan tetapi semua itu tidak lepas dari bimbingan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak baik itu secara moril maupun spritual. Oleh karena itu pada kesempatan ini, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya tanpa mengurangi rasa hormat kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Musafir Pababari, M. Si selaku Rektor Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
2. Bapak Prof Dr. Ambo Asse, M. Ag, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
3. Ibu Dr. Rahmawati Muin, S. Ag, M. Ag, selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar dan Drs. Thamrin Logawali, M.H selaku Sekretaris Jurusan Ekonomi Islam yang telah mengizinkan penulis untuk mengangkat judul skripsi penulis.
4. Bapak Dr. H. Abd. Wahab, SE., M.Si., sebagai dosen pembimbing I dan Bapak Dr. Amiruddin K, M.Ei. sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, bimbingan serta saran yang berguna selama proses penyelesaian skripsi ini.
5. Segenap dosen dan staf Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar yang telah berkenan membina, serta memberikan kemudahan sejak awal kuliah sampai dengan penyelesaian skripsi.

6. Saudara-saudaraku yang saya sayangi Andi Dian Fitriana Eka Putri, Andi Irwansyah Mattupuang, dan Andi Disbuhadi Mattupuang, yang memberi motivasi dan semangat, dukungan, serta bantuan dalam proses pengerjaan skripsi ini.
7. Saudara-Saudariku lain bapak lain ibu, Muhammad Mansyur Syah Latuconsina, Muaidil Iqbal Mukhtar, Musdalifah, Syarif Hidayatullah, Muhammad Iqbal, yang selalu memberikan dorongan, dukungan, serta bantuannya baik secara langsung maupun secara tidak langsung hingga terselaikannya skripsi ini.

Atas jasa mereka peneliti sampaikan ucapan terima kasih semoga amal baik mereka memperoleh balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masi jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang sifatnya membangun akan menyempurnakan penulisan skripsi ini serta bermanfaat bagi penulis, pembaca dan bagi penelitian selanjutnya.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Makassar, September 2018

Penyusun

ANDI ADHLU MATTUPUANG
10200112029

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
ABSTRAK.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Kajian Pustaka.....	8
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	10
1. Secara Teoritis.....	11
2. Secara Praktis	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. Tinjauan Umum Tentang Sertifikat Halal	12
1. Halal dan Haram	12
2. Ruang Lingkup Produk Halal dan Sertifikat Halal	21
3. Minat Beli (Purchase Intention)	31
B. Tinjau Umum Tentang Usaha Rumah Makan	33
1. Usaha.....	33
2. Rumah Makan	35
3. Jenis-Jenis Rumah Makan	36
C. Kerangka Pikir	40
BAB III METODE PENELITIAN.....	42
A. Jenis Penelitian.....	42
B. Sumber dan Jenis Data	42
C. Teknik Pengumpulan Data	43

1. Metode Observasi.....	43
2. Metode Wawancara (<i>Interview</i>)	43
3. Metode Dokumentasi	44
D. Instrumen Pengumpulan Data	44
1. Alat Perekam.....	45
2. Pedoman Wawancara	45
E. Pengelolaan dan Analisis Data	45
1. Pengelolaan Data.....	45
2. Analisis Data	46
F. Keabsahan Data.....	46
BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN.....	47
A. Gambaran umum lokasi penelitian	47
B. Pentingnya Menggunakan Sertifikat Halal	48
C. Peran Sertifikat Halal	54
BAB V PENUTUP.....	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran – saran	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62

ABSTRAK

Nama : Andi Adhlu Mattupuang
NIM : 10200112029
Jurusan : Ekonomi Islam
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
Judul : Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku')

Negara Indonesia kini mengalami perkembangan bisnis dibidang kuliner, sehingga restoran atau rumah makan lokal bersaing memutar otak untuk memberikan pelayanan yang baik dan unik dalam meningkatkan minat pelanggannya masing-masing. Ditambah dengan perkembangan globalisasi yang kian cepat banyak bermunculan restoran/rumah makan ala luar negeri yang sedang banyak diganrungi masyarakat lokal. Namun negara Indonesia yang penduduknya mayoritas muslim pastinya berhati-hati dalam memilih dan memilih restoran dikarenakan dalam Islam ada hukum halal dan haram yang mengatur mereka, sehingga sebuah rumah makan diharapkan dapat memiliki sertifikat halal dari MUI selaku badan pemerintahan yang mengawasi hal tersebut. Oleh karena itu, peneliti melakukan tinjauan tentang peran sertifikat halal pada usaha rumah makan di kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku'). Fokus dalam penelitian ini adalah 1. Bagaimana pentingnya menggunakan sertifikat halal pada usaha rumah makan Ulu Juku' ?. 2. Bagaimana peran sertifikat halal pada usaha rumah makan Ulu Juku' ?

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Adapun jenis penelitian yang digunakan ditinjau dari sudut bidang yang diteliti adalah termasuk penelitian lapangan. Data dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis yaitu data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1. Sertifikat halal sangat penting keberadaanya pada usaha rumah makan hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada usaha rumah makan ulu juku. 2. Peran sertifikat halal pada usaha rumah makan ulu juku' dalam meningkatkan pelanggan sangatlah besar.

Implikasi dari penelitian ini adalah 1. MUI selaku lembaga keagamaan yang mengatur dan mengawasi akan halal dan haramnya suatu produk makanan dan minuman diharapkan mampu meningkatkan kegiatan sosialisasi akan kesadaran halal kepada masyarakat 2. Diharapkan kerjasama dari setiap komponen masyarakat yang memiliki usaha rumah makan agar dapat meningkatkan kualitas produknya dengan mengadakan sertifikat halal pada usahanya.

Kata kunci: Sertifikat halal, usaha rumah makan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia dalam kehidupan sehari-harinya sering kali menyamakan antara istilah kebutuhan dengan keinginan. Seringkali orang mengatakan kebutuhan padahal sebetulnya yang dimaksud adalah keinginan. Kedua istilah ini mengandung pengertian yang berbeda. Kebutuhan adalah sesuatu yang kita butuhkan entah itu barang atau jasa yang harus dipenuhi, apabila tidak dipenuhi akan menimbulkan dampak yang negatif. Contohnya : Makanan, minuman, pakaian, dan tempat tinggal. Sementara keinginan adalah sesuatu yang kita inginkan, yang dimana apabila tidak dipenuhi maka tidak akan mempengaruhi kelangsungan hidup. Contohnya : mobil, motor, computer, dll. Dalam hal ini terlihat jelas perbedaan antara kebutuhan dan keinginan, maka dapat disimpulkan bahwa kebutuhan harus dipenuhi tetapi keinginan tidak harus dipenuhi.

Menurut para ahli kebutuhan dibagi menjadi tiga jenis yakni kebutuhan primer, sekunder dan tersier. Kebutuhan primer ini disebut juga sebagai kebutuhan alamiah karena kebutuhan ini erat kaitannya dengan kodrat kita sebagai manusia. Kebutuhan primer merupakan kebutuhan yang mutlak harus dipenuhi demi kelangsungan hidup manusia, kebutuhan primer juga disebut kebutuhan pokok karena apabila kebutuhan primer tidak dipenuhi kelangsungan hidup manusia akan terganggu. Contohnya : makan, minum, pakaian, tempat tinggal.

Kebutuhan sekunder adalah kebutuhan yang dipenuhi setelah kebutuhan pokok terpenuhi. Kebutuhan sekunder merupakan kebutuhan pelengkap kebutuhan pokok atau kebutuhan primer. Kebutuhan sekunder setiap orang berbeda-beda. Contohnya : prabot rumah tangga, radio, pendidikan, tas, sepeda motor, meja, kursi, alat tulis, alat olah raga.

Kebutuhan tersier adalah kebutuhan yang dapat dipenuhi setelah kebutuhan primer dan sekunder terpenuhi dengan baik. Pada umumnya pemenuhan kebutuhan tersier dilakukan oleh orang-orang yang berpenghasilan tinggi dan biasanya digunakan untuk status sosial, misalnya Rumah mewah, perhiasan, berlian, dan mobil mewah. Menurut W.A. Marsum dalam bukunya :

“Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan yang baik kepada semua tamu, baik kegiatan makan dan minum”.¹

Pernyataan yang hampir sama juga dikemukakan oleh Abd. Rahman Arief dalam bukunya: “Restoran adalah suatu industri yang tidak terbatas, yaitu yang melayani makan dan minuman kepada semua orang yang jauh dari rumahnya”.² Berdasarkan pernyataan dari kedua ahli diatas maka dapat disimpulkan bahwa restoran merupakan suatu tempat atau industri yang tidak terbatas dan memberikan pelayanan yang baik kepada semua tamunya baik itu kegiatan makan dan minum tamunya.

Resto atau restoran dikelompokkan menjadi beberapa jenis menurut kegiatan, makanan, dan miuman yang disajikan:

¹ Marsum W.A (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Percetakan Andi.

² Arief, Abd.Rachman. (2005) Pengantar Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.

*A'la carte restaurant, Table d'hotel, Cafeteria, Canten, Continental Restaurant, Carrvey, Distontheque, Fish and chip shop, Grill room, Intavern, Pizzaria, Creeperie, Pub, Café, Specialty restaurant, Terrance restaurant, Family restaurant, Main dinning room.*³

Negara Indonesia kini mengalami perkembangan bisnis dibidang kuliner, sehingga restoran atau rumah makan lokal bersaing memutar otak untuk memberikan pelayanan yang baik dan unik untuk meningkatkan minat pelanggannya masing-masing . Ditambah dengan perkembangan globalisasi yang kian cepat banyak bermunculan restoran/ rumah makan ala luar negeri yang sedang banyak diganrunji masyarakat lokal . Dalam meningkatkan pelanggan, selain memberikan pelayanan yang baik resroran/ rumah makan juga harus melihat pangsa pasar /sosiologi masyarakat muslim, sehingga label halal sangat peka bagi keputusan masyarakat dalam memilih restoran/rumah makan.

Sertifikat halal adalah fatwah tertulis majelis ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat islam. Sertifikat halal ini merupakan bukti yang diberikan MUI, bukan sekedar halal karena menurut UU 69 tahun 1999 pasal 11 ayat 2 yang berbunyi, Pemeriksaan sebagaimana yang dimaksud pada ayat 1 dilaksanakan dengan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan menteri agama dengan mempertinbangan saran lembaga keagamaan yang memiliki potensi dibidang tersebut.

Sekretaris umum Majelis Ulama Indoonesia (MUI) Jawa Barat, Rafani Ahyar, mengatakan produk dengan sertifikat halal dapat memberikan nilai

³ Marsyang, (1999) Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu. Bogor : ghalia Indonesia hlm 71.

tambah, tidak hanya bagi kesehatan, tetapi juga pada nilai ekonomi. “Perusahaan yang sudah punya sertifikat halal omsetnya lebih meningkat, contohnya tukang bakso dari 100 mangkok bisa jadi 200 mangkok. Jadi otomanis sertifikat halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran” ujar Rafani. Menurutnya, dengan sertifikasi halal juga akan mampu menambah daya saing produk Indonesia ditengah pasar bebas ASEAN yang akan dimulai tahun 2015.

Maraknya kasus pada warung makan yang terjadi di beberapa wilayah di Indonesia termasuk kota Makassar, membuat beberapa warung makan sepi pengunjung. Kasus yang muncul diantaranya telah diberitakan pada berita online kompas.com terkait kehalalan suatu jenis makanan sejumlah warga di Tambora Jakarta barat, mengaku trauma untuk mengkonsumsi setelah heboh pemberitaan salah satu warga setempat menjual bakso berbahan daging celeng atau babi hutan di pekojan raya, kecamatan tambora. “ Habis pemberitaan itu saya ogah makan bakso. Biasanyakan doyan, jadi nggak nafsu saja, yang kebayang daging babi itu yang bau”, ucap salah satu warga, Hamdani, Rabu(7/05/2014). Diapun bercerita pada hari senin (5/05/2014), dia masih makan bakso dan membelah salah satu bakso. Ini membuat sertifikasi halal sangat dibutuhkan oleh masyarakat khususnya masyarakat muslim dan hal ini tentunya sangatlah berpengaruh besar bagi usaha rumah makan. Apalagi mungkin banyak masyarakat pengelola rumah makan yang menyajikan menu-menu luar negeri.

Ini menjadi kekhawatiran bagi pelanggan muslim memilih tempat makan yang sesuai hukum islam. Padahal kriteria suatu makanan memenuhi syarat kehalalan makanan adalah tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari

babi, tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan, seperti bahan-bahan yang berasal dari orhan tubuh manusia, darah, kotoran, dan lain sebagainya. Semua berasal dari hewan halal yang disebelih sesuai syariat islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, proses pengolahan, tempat pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, semua makanan dan minuman tidak boleh mengandung *khamar* (minuman beralkohol).

Bagi seorang muslim, mengkonsumsi makanan halal dan menjauhi makanan yang haram adalah sebuah keniscayaan dan sesuatu yang tidak bisa ditawar-tawar lagi. Perbuatan tersebut sangat menentukan kualitas keimanan dan ketaatan disisi Allah Swt. Bukan tanpa alasan Allah Swt. Menetapkan aturan yang ketat dalam hal makanan ini tujuannya tidak lain adalah agar akal, jiwa, dan raga manusia senantiasa terjaga hingga amal ibadah yang dilakukan bisa optimal dan diterima oleh Allah Swt.

Allah Swt. berfirman dalam *Q.S.Al-Mu'minun/ 23 Ayat 51* :

يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ

Terjemahannya :

“Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang saleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.”⁴

Pada ayat ini Allah Swt. memerintahkan para utusannya untuk mengkonsumsi makanan yang baik-baik (halal) dan mengerjakan amal yang saleh,

⁴ *Q.S.Al-Mu'minun/ 23 Ayat 51*. Kementrian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997). Hal 345

karena apabila makanan haram telah masuk kedalam tubuh seorang muslim, maka amalnya selama empat puluh hari tidak akan diterima. Dalam artian pahala yang seharusnya diterima atas amal ibadah yang telah dilakukan tidak akan ada (amal ibadah sia-sia).

Pentingnya menjaga kehalalan makanan yang masuk kedalam tubuh juga dijelaskan dalam sebuah Hadits yang diriwayatkan oleh Abu Hurairah dalam kitab Shahih Muslim halaman 65 Nomor 1015, yang berbunyi:

وَحَدَّثَنِي أَبُو كُرَيْبٍ مُحَمَّدُ بْنُ الْعَلَاءِ: حَدَّثَنَا أَبُو أُسَامَةَ: حَدَّثَنَا فَضِيلُ بْنُ مَرْزُوقٍ: حَدَّثَنِي عَدِيُّ بْنُ ثَابِتٍ، عَنْ أَبِي حَازِمٍ، عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ؛ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ ﷺ: (أَيُّهَا النَّاسُ، إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا، وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الْمُرْسَلِينَ فَقَالَ: (يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ۝٥١) [المؤمنون: ٥١]. وَقَالَ: (يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ) [البقرة: ١٧٢]. ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ، يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ، يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَمَلْبَسُهُ حَرَامٌ، وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ، (فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ؟).

Artinya :

“Abu Kuraib Muhammad bin Al-'Ala` telah menceritakan kepadaku: Abu Usamah menceritakan kepada kami: Fudhail bin Marzuq menceritakan kepada kami: 'Adi bin Tsabit menceritakan kepadaku, dari Abu Hazim, dari Abu Hurairah; Beliau berkata: Rasulullah shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda, “Wahai manusia, sesungguhnya Allah itu baik, tidak menerima kecuali yang baik. Dan sesungguhnya Allah memerintahkan kaum mukminin dengan apa yang diperintahkan kepada para rasul. Allah berfirman yang artinya: Wahai para rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik dan kerjakanlah amal saleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui segala apa yang kalian kerjakan. (QS. Al-Mu`minun: 51). Allah juga berfirman: Wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari makanan yang baik-baik yang telah Kami rizkikan pada kalian. (QS. Al-Baqarah: 172). Kemudian beliau menyebutkan seseorang yang melakukan perjalanan jauh, kusut lagi berdebu. Orang itu menengadahkan kedua tangannya ke langit seraya berdoa: Wahai Rabbku, wahai Rabbku. Akan tetapi makanannya haram, minumannya haram,

pakaiannya haram, dan diberi asupan gizi dari yang haram. Maka bagaimana bisa doanya dikabulkan?”⁵

Ada beberapahal yang disampaikan oleh Rasulullah Saw. Pada Hadits diatas yakni agar manusia sengantiasa menjaga makanan yang akan masuk kedalam tubuhnya, karena halal haramnya makanan yang masuk kedalam tubuh merupakan faktor besar yang sangat yang dapat mempengaruhi diijabahnya suatu doa, dan yang paling penting mengkonsumsi makanan yang haram dapat menjadi penyebab tertolaknya segala jenis amal ibadah seorang muslim, jangankan makanan yang nantinya masuk ke dalam perut dan dapat menumbuhkan daging baru di dalam tubuh, mengenakan pakaian yang harampun saat beribadah sangatlah menentukan amal ibadah seorang muslim.

Memperhatikan makanan berarti mewaspadaai makanan yang berkemungkinan mengandung unsur-unsur haram, waspada merupakan salah satu bentuk implementasi nyata terhadap hukum islam, yang dimaksud waspada disini selektif dan memperhatikan apa saja yang menjadi alasan hingga suatu makanan atau minuman benar-benar dapat dikatakan halal.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis selaku peneliti, tertarik ingin mengetahui sejauh mana “ Peran Sertifikat Halal Pada Usaha Rumah Makan di Kota Makassar (Studi Kasus Rumah Makan Ulu Juku’).

⁵ <http://ismailibnuisa.blogspot.com/2015/05/shahih-muslim-hadits-nomor-1015.html>. Diakses pada tanggal 6 November 2017

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas terkait pentingnya mengkonsumsi makanan halal dan adanya jaminan halal yang diberikan oleh pihak MUI pada beberapa usaha rumah makan berupa sertifikat halal, maka perumusan masalah yang dapat dikemukakan adalah :

1. Bagaimana pentingnya menggunakan sertifikat halal pada usaha rumah makan Ulu Juku' ?
2. Bagaimana peran sertifikat halal pada usaha rumah makan Ulu Juku' ?

C. Kajian Pustaka

Sejauh pengetahuan dan pengamatan penyusun belum ada kajian akademik yang secara khusus mengkaji mengenai peran sertifikat halal pada usaha rumah makan Ulu Juku' Makassar, namun demikian penyusun banyak menemukan beberapa penelitian yang memfokuskan diri pada penelitian yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya, baik dalam bentuk buku, jurnal, maupun karya tulis ilmiah lainnya. Akan tetapi dalam penelitian yang akan dilakukan oleh penulis berbeda dalam hal objek, seperti :

1. Penelitian yang dilakukan Rukka Cahyati mahasiswi jurusan manajemen Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda 2016 dengan judul skripsi “Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Minat Beli Luwak *White Cofee* Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.

Dalam penelitian ini, saudari Rukka Cahyati menyatakan, Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia atau disingkat LPPOM MUI adalah lembaga yang bertugas meneliti, mengkaji, menganalisa, dan memutuskan apakah produk-produk, baik pangan dan turunannya, obat-obatan dan kosmetika apakah aman dikonsumsi baik dari sisi kesehatan dan dari sisi Agama Islam yakni halal atau boleh dan baik untuk dikonsumsi bagi umat muslim khususnya di wilayah Indonesia, selain itu memberikan rekomendasi, merumuskan ketentuan dan bimbingan kepada masyarakat. Lembaga ini didirikan atas keputusan Majelis Ulama Indonesia (MUI) berdasarkan surat keputusan nomor 018/ MUI/ 1989, pada tanggal 26 Jumadil Awal 1409 Hijriah, 6 Januari 1989.⁶

2. Penelitian yang dilakukan oleh Dessy Rezfi Program Khusus Hukum Perdata Bisnis (PK II), Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang, dengan judul skripsi “Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi di Kota Padang Panjang).

Pada skripsinya saudari Dessy menuliskan, Sertifikat halal ini merupakan syaran untuk mencantumkan label halal. Pemegang sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang di produksinya, dan sertifikat ini tidak dapat di pindah tangankan.

3. Penelitian yang dilakukan oleh saudari Lilik Andriani Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lampung Bandar Lampung dengan

⁶ Rukka Cahyati “Pengaruh Pencantuman Label Halal Terhadap Minat Beli Luwak *White Coffe* Pada mahasiswa fakultas ekonomi universitas 17 Agustus 1954 Samarinda” (Samarinda : fakultas ekonomi, universitas 17 Agustus 1945 Samarinda 2016). Hal 7

judul “ Pengaruh Label Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Kosmetik Wardah di Bandar Lampung“.

Dalam skripsinya saudara Lilik menyatakan pada variableProses pembuatan perusahaan perlu meningkatkan upaya untuk lebih menjaga kebersihan dan kehygienisan sesuai dengan syariat Islam dan standar yang telah ditetapkan.

4. Penelitian yang telah dilakukan saudara Danang Waskito Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta yang berjudul “Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, dan Bahan Makanan Terhadap Minat beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim di Yogyakarta)”.

Dalam penelitiannya saudara Danang menyatakan bahwa, 0,000 dari uji t pada variable kesadaran halal menyatakan bahwa signifikansi uji lebih kecil dari 0,05 dan koefisien regresi mempunyai nilai positif sebesar 0,251. Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis yang menyatakan “Kesadaran halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap minat beli’ dinyatakan diterima.

D. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh penulis berdasarkan pada permasalahan yang telah dirumuskan, yaitu :

- a. Mendeskripsikan pentingnya sertifikat halal pada usaha rumah makan.
- b. Mendeskripsikan peran sertifikat halal pada usaha rumah makan.

1. Secara Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya hasanah ilmu pengetahuan khususnya dalam hal kehalalan makanan yang akan dikonsumsi
- b. Sebagai pengembangan studi ilmu fiqih tentang kehalalan makanan dan minuman di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

2. Secara Praktis

- a. Menjadi evaluasi bagi usaha yang bergerak dibidang penyedia makanan dan minuman, khususnya rumah makan dalam menyajikan produknya.
- b. Dapat menambah wawasan pengetahuan dan sebagai sumbangsi informasi bagi yang berminat mengadakan penelitian yang lebih lanjut tentang peran sertifikat halal pada usaha rumah makan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Sertifikat Halal

1. Halal dan Haram

Halal adalah boleh, kata halal berasal dari bahasa Arab melepaskan dan tidak terikat, secara etimologi halal berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat karena ketentuan-ketentuan yang melarangnya, atau diartikan sebagai salah satu yang bebas dari bahaya duniawi. Dari pengertian tersebut dapat dipahami tentang dasar sertifikat halal yakni fatwah tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam melalui pemeriksaan terperinci oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Literatur penyusunan manual system jaminan halal bagi industri kecil dan menengah (IKM) dinyatakan bahwa “kebijakan halal merupakan kebijakann tertulis tentang komitmen perusahaan untuk memproduksi produk halal secara konsisten, mencakup konsistensi dalam penggunaan dan pengadaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong, serta konsistensi dalam proses produksi halal sesuai sayariat Islam. Pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan dalam Al-Qur'an dan Hadist”.⁷ Kriteria halal terbagi menjadi dua, yaitu : halal berdasarkan proses dan halal berdasarkan subtansnya. Halal

⁷ <http://halal.mui.com/> pedoman penyusunan manual sistem Halal bagi industry kecil dan menengah/ diakses pada Tanggal 6 November 2017.

berdasarkan proses, yaitu untuk pangan yang berasal dari tumbuhan dan ikan lalu pada waktu proses pengolahan, penyimpanan, transportasi, serta alat yang digunakan tidak habis digunakan untuk babi dan bahan tambahanya berasal dari hewan yang disembelih dengan menyebut nama Allah. Halal berdasarkan substansi yakni :

- a) Tidak mengandung babi binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya.
- b) Semua bentuk minuman yang tidak mengandung alkohol.

Literatur pedoman penyusunan manual system jaminan halal bagi industry kecil dan menengah (IKM) dinyatakan bahwa : “Haram adalah sesuatu yang Allah Swt. melarang untuk dilakukan dengan larangan yang tegas, setiap orang yang menentanginya akan berhadapan dengan siksaan Allah di akhirat. Bahkan terkadang ia terancam sanksi syariah di dunia”.⁸

Kriteria haram ada dua, yang pertama : Haram *Lidzatihi* (makanan yang haram karena dzatnya). Maksudnya hukum asal dari makanan itu memang sudah haram sendiri. Allah dan Rasulnya telah mengharamkan beberapa jenis makanan dikonsumsi bagi manusia karena dzat pada makanan itu sendiri. Kedua : Haram *Lighairihi* (makanan yang haram karena faktor luar). Maksudnya hukum asal makanan itu sendiri halal, akan tetapi dia berubah menjadi haram dikarenakan adanya sebab yang tidak berkaitan dengan makanan tersebut, misalnya makanan dari hasil

⁸ <https://www.mozaikislam.com/544/Halal.htm/> diakses pada Tanggal 6 November 2017

mencuri atau dibeli dengan uang hasil korupsi, transaksi ribah, upah pelacuran, sesajen pergukunan dan lain sebagainya.⁹

Paham tentang halal dan haram yang lainnya mengacuh kepada dasar pertama yang ditetapkan Islam, ialah asal sesuatu yang diciptakan Allah adalah halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram kecuali ada nas yang sah misalnya karena ada sebagian Hadits lemah atau tidak adanya nas tegas (*Sharih*) yang menunjukkan haram, maka hal tersebut tetap sebagaimana asalnya yaitu mubah. Ruang lingkup haram dalam syariat Islam sebenarnya sangatlah sempit, sedangkan ruang lingkup halal sangatlah luas, hal ini dapat dilihat dari dari nas-nas yang sahih dan tegas dalam hal haram sangat minim sekali sedangkan sesuatu yang tidak ada keterangan halal haramnya kembali ke hukum asal yaitu halal dan termasuk dalam kategori yang dima'fukan Allah. Dasar kedua, bahwa islam telah memberikan batasan wewenang untuk menentukan halal dan haram, yaitu dengan melepaskan hak tersebut dari tangan manusia, betapapun tingginya kedudukan manusia tersebut dalam bidang agama maupun duniawi, maka hak tersebut semata-mata ditangan Allah. Jika Islam mencela sikap orang-orang yang suka menentukan halal dan haram itu semua maka dia telah memberikan ke khususan kepada mereka yang suka mengharamkan itu dengan suatu beban yang sangat berat, karena memandang bahwa hal ini akan merupakan suatu penyempitan bagi manusia terhadap sesuatu yang sebenarnya oleh Allah diberikan

⁹ [Http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/](http://Wikipedia.com/Macam-macam Haram/) diakses pada Tanggal 6 November 2017.

keleluasaan. Disamping hal tersebut memang karena ada beberapa pengaruh yang akan ditimbulkan oleh ahli agama yang berlebihan.¹⁰

Dalam Islam diketahui bahwa mengharamkan sesuatu yang halal itu dapat membawa suatu keburkan dan bahaya. Seluruh bentuk bahaya hukumnya adalah haram, sebaliknya yang bermanfaat hukumnya adalah halal. Jika suatu persoalan bahayanya lebih bahayanya lebih besar daripada manfaatnya maka hal tersebut hukumnya haram sebaliknya jika manfaatnya lebih besar maka hukumnya menjadi halal. Allah telah meng haramkan semua jenis makanan yang tdk baik, tetapi dibalik itu semua Allah telah memberikan gantinya berupa makanan-makanan yang baik. Salah satu prinsip yang telah diakui oleh Islam ialah Apabila Islam telah mengharamkan sesuatu, maka wasilah dan cara apapun yang dapat membawa kepada perbuatan haram maka, hukumnya haram.

Kaidah ini senada dengan apayang diakui oleh Islam bahwa dosa perbuatan haram tidak terbatas pada pribadi sipelakunya itu sendiri secara langsung, tetapi meliputi ruang lingkup yang sangat luas sekali, termasuk semua orang yang bersekutu dengan dia baik melalui harta maupun sikap, masing masing mendapatkan dosa sesuai dengan keterlibatannya. Semua yang dapat membantu orang kepada perbuatan yang haram, hukumnya adalah haram juga, sedangkan semua orang yang membantu

¹⁰ Muhammad Yusuf Qardhawi, 1993, *Halal dan Haram Dalam Islam*, PT Bina Ilmu, Jakarta, hlm 10.

orang yang berbuat haram, maka ia akan terlibat pula didalam dosanya. Apa saja yang dapat membawa kepada perbuatan haram maka hukumnya haram.¹¹

Islam memberikan penghargaan terhadap setiap hal yang dapat mendorong untuk berbuat baik, tujuan yang mulia dan niat yang baik, baik dalam perundang-undangannya maupun dalam seluruh pengarahannya. Niat yang baik itu dapat menggunakan seluruh yang mubah dan adab untuk berbakti kepada Allah. Oleh karena itu siapa yang makan dengan niat untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya dan memperkuat tubuhnya agar dapat melaksanakan kewajibannya untuk berkhidmat kepada Allah dan ummatnya, maka makan dan minumannya itu dinilai sebagai ibadah.

Setiap hukum Allah pasti memiliki alasannya yang tidak lain untuk kebaikan hambanya itu sendiri, dapat dilihat dari hukum Islam yang mengharamkan daging babi untuk dikonsumsi umat muslim. Babi adalah hewan yang kerakusannya dalam makan tidak tertandingi hewan lain, ia akan memakan semua makanan yang ada dihadapannya, jika perutnya telah penuh atau makanannya telah habis ia akan memuntahkan isi perutnya dan memakanya lagi untuk memuaskan kerakusannya, ia tidak berhenti makan bahkan memaka muntahannya, termasuk kotoran apapun yang ada di hadapannya, baik kotoran manusia, hewan lain, maupun kotorannya sendiri, hingga tidak ada lagi yang dapat ia makan di hadapannya kadang ia juga buang air kecil pada kotorannya lalu kemudian dimakannya jika berada dihadapannya.

¹¹ Muhammad Yusuf Qardhawi, 1993, *Halal dan Haram dalam Islam*, PT Bina Ilmu, Jakarta, hlm 15.

Babi merupakan satu-satunya hewan mamalia yang memaka tanah, dalam jumlah yang besar dan dalam waktu yang lama jika dibiarka. Kulit orang yang mengkonsumsi babi akan mengeluarkan bau yang tidak sedap.

Penelitian ilmiah modern didua Negara timur dan barat, yaitu Cina dan Swedia, menyatakan : “Daging babi merupakan faktor utama kanker anus dan kolon”. Presentase penderita penyakit ini di Negara-negara yang penduduknya mengkonsumsi daging babi, mengalami peningkatan secara drastis terutama di Negara-negara Eropa dan Amerika, serta di beberapa Negara asia, seperti cina dan india. Sementara di Negara-negara Islam presentasenya sangatlah rendah, sekitar 1/1000. Hasil penelitian ini dipublikasikan pada 1986, dalam konferensi tahunan seluruh dunia tentang penyakit alat pencernaan, yang diadakan di Sao Paulo. Babi banyak mengandung parasit, bakteri, bahkan virus yang berbahaya, sehingga dikatakan sebagai penyakit Reservoir.¹²

Masalah haram tetap dinilai haram, betapapun baik dan mulianya niat serta tujuan itu, sebaik apapun rencana selama hal tersebut tidak dibenarkan dalam Islam maka hal tersebut akan tetap dinilai salah dan haram, dan tidak boleh dijadikan sebagai alasan untuk mencapai tujuan yang suci, sebagaimana dijelaskan dalam sebuah Hadits yang diriwayatkan oleh Ibnu Abbas :

وَإِنَّ اللَّهَ عَزَّوَجَلَّ إِذَا حَرَّمَ أَكْلَ شَيْءٍ، حَرَّمَ تَمَنَّهُ

¹² <https://www.kompasiana.com/sitiberliantari/>. Diakse pada Tanggal 17 November 2017

Artinya :

“Sesungguhnya jika Allah Ta’ala mengharamkan sesuatu, maka Allah mengharamkan upah hasil jual belinya”.¹³

Rahmat Allah terhadap manusia, yaitu ia tidak membiarkan manusia dalam kegelapan terhadap masalah halal dan haram, bahkan yang halal di jelaskan dan yang haram diperinci. Masalah halal yang sudah dijelaskan boleh saja dikerjakan dan soal harampun sudah jelas, sama sekali tidak ada rukhsah untuk mengerjakannya selama masih dalam keadaan normal. Dibalik suatu persoalan yaitu antara halal dan haram. Persoalan ini disebut *syubhat*, suatu persoalan yang tidak begitu jelas antara halal dan haramnya bagi manusia. Hal ini dikarenakan tidak jelasnya dalil terhadap persoalan ini. Islam memberikan suatu garis yang disebut *wara* (suatu sikap berhati-hati karena takut berbuat haram). Dimana dengan sikap ini seorang muslim diharuskan untuk menjauhkan diri dari masalah yang masih *syubhat*, sehingga ia tidak akan terseret untuk berbuat kepada yang haram.¹⁴ Pada kasus makanan, kebanyakan makanan termasuk halal kecuali secara khusus disebutkan didalam Al-Qur’an dan Hadits. Kaidah Fiqh yang menyatakan “hukum asal bagi setiap benda atau barang adalah mubah, selama tidak ada dalil yang mengharamkannya”. Sedangkan bangkai, darah,

¹³ <http://nasihatsahabat.com/tag/donor/>. Diakses pada Tanggal 7 November 2017.

¹⁴ Muhammad Yusuf Qardhawi, 1993, *Halal dan Haram Dalam Islam*, PT Bina Ilmu, Jakarta, hlm.18

daging babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah adalah haram.¹⁵

Sesuai dengan firman Allah dalam Q.S *Al-Baqarah*/ 2 Ayat 172-173 :

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَن اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ

Terjemahannya:

“Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezeki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah. Tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.

Ayat diatas menerangkan pentingnya mengkonsumsi makanan dari rezeki yang baik-baik karena makanan merupakan kebutuhan manusia untuk bertahan hidup. Atas nikmat-nikmat Allah tersebut kita wajib mensyukurinya karena syukur adalah mengakui dengan tulus bahwa anugerah yang diperoleh semata-mata dari Allah Swt., sambil menggunakannya sesuai penganugerahannya atau menempatkan pada tempat yang semestinya. Segala makanan yang lezat dan enak rasanya halal dimakan kecuali, yang berdampak buruk pada kesehatan dan kesucian rohani, seperti bangkai (hewan yang mati tanpa disembelih), darah, daging babi, dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah Swt. jika dalam keadaan terpaksa kita ingin makan lantas tidak ada makanan, maka yang demikian itu tidak masalah (halal makan), yakni bukan dalam

¹⁵ Toto Suryana, *Pendidikan Agama Islam*, Tiga Mutiara, Jakarta: 1996, hlm. 179

keadaan maksiat bukan pula dalam keadaan melampaui batas. Tidak ada dosa bagi yang memakan, sebagaimana firman Allah dalam Q.S *Al-Maidah/ 5* ayat 3, yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ
السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكَ فِسْقٌ لِلْيَوْمِ النَّاسِ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا
تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ
غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahannya :

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelohnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.¹⁶

Apabila hewan tersebut sempat disembelih dengan menyebut nama Allah sebelum mati, maka akan tetap halal kecuali jika diperuntukkan bagi berhala. Bahan yang halal tidak boleh terkontaminasi bahan yang haram atau naji karena akan merubah status menjadi haram. Untuk menjaga hal ini jangan sampai terjadi maka proses penyimpanan, distribusi dan lainnya harus diperhatikan.

¹⁶ QS. *Al-Maidah/ 5* Ayat 3. Kementerian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997). Hlm

Ruang lingkup sertifikasi halal yang dilakukan oleh LPPOM MUI adalah mencakup produk pangan dapat dibagi menjadi produk hasil industri pengolahan pangan mencakup makanan, minuman, bahan tambahan makanan, dan bahan pendukung lainnya serta produk yang dihasilkan oleh industri restoran dan catering.

2. Ruang Lingkup Produk Halal dan Sertifikat Halal

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai bahan konsumsi bagi manusia baik makanan maupun minuman, termasuk tambahan pangan, bahan baku pangan, bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.¹⁷ Menurut Pasal 1 angka 2 undang-undang Nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan produk halal adalah produk yang telah dinyatakan halal sesuai syariat Islam. Labelisasi halal sifatnya sukarela, kecuali untuk makanan haji itu sifatnya wajib.¹⁸

Sertifikat halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang telah dikeluarkan oleh badan penyelenggara jaminan produk halal yang selanjutnya disingkat sebagai BPJHP.¹⁹ Pemasangan label halal terhadap produk halal sangatlah penting, karena merupakan sumber informasi bagi konsumen dan menyangkut hajat hidup orang banyak. Untuk itu para pelaku usaha hendaklah mengacuh pada undang-

¹⁷ Pasal 1 angka (1) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.

¹⁸ Dessy Rezfi "Pelaksanaan Sertifikasi Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Dengan Perlindungan Konsumen (Studi di Kota Padang Panjang) (Padang : Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang). Hal 35

¹⁹ Pasal 1 angka 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

undang nomor 18 tahun 2012 pasal 97 ayat 3, pada suatu label harus membuat sekurang-kurangnya keterangan mengenai :

- a) Nama produk
- b) Daftar bahan yang digunakan
- c) Berat bersih atau isi bersih
- d) Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor
- e) Halal bagi yang dipersyaratkan
- f) Tanggal dan kode produksi
- g) Tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa
- h) Nomor izin edar bagi pangan olahan dan
- i) Asal usul bahan pangan tertentu

Pada dasarnya, umat islam diwajibkan mengkonsumsi makanan yang halal menurut syariat agama Islam. Untuk itu pencantuman lebel halal pada produk makanan sangatlah penting. Hal ini juga ditegaskan dalam peraturan pemerintah nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan pasal 10 ayat 1 : “setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan, menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan keterangan atau tulisan halal pada kemasan.

Yang dimaksud dengan produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat Islam yaitu :

- a) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b) Tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- c) Semua baha yang berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai dengan tata cara syariat Islam.
- d) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, pengelolaan, dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara yang telah diatur dalam syariat islam.
- e) Semua makanan dan minuman tidak menandung khamar.

Sertifikat halal ini dikeluarkan oleh LPPOM dibawah naungan Majelis Ulama Indonesia, yang selanjutnya disingkat LPPOM MUI.

Sertifikat halal adalah fatwah tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk yang merupaka hasil siding komisi, fatwah MUI berdasarkan proses audit yang dilakukan oleh LPPOM MUI.²⁰ Fatwah adalah ketetapan hukum Islam yang dikeluarkan oleh komisi fatwah tentang status hukum suatu kasus tertentu, sertifikat halal ini merupakan syaran pencantuman lebel halal pada produk kemasan. Pemengang sertifikat halal Majelis Ulama Indonesia bertanggung jawab memelihara kehalalan produk yang di produksinya dan sertifikat ini tidak dapat dipindah tangankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya

²⁰ *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI*, 2008, hlm.8

termasuk foto copynya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu. Tujuan pelaksanaan sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetik adalah untuk memberika kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menenangkan hati yang mengkonsumsinya. Untuk lebih jelasnya, prosedur dan mekanisme penetapan fatwah halal, secara singkat dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. MUI memberikan pembekalan pengetahuan kepada auditor LPPOM tentang benda-benda haram menurut syariat Islam. Dalam hal ini benda haram *lizatih* dan haram *ligairih* karena cara pemaknaan tidak sejalan dengan syariat-syariat dalam Islam. Dengan arti kata, para auditor harus mempunyai pengetahuan memadai tentang benda-benda haram tersebut.
2. Para audiror melakukan penelitian dan audit ke pabrik-pabrik atau perusahaan yang meminta sertifikasi halal, pemeriksaan yang dilakukan meliputi :
 - a) Pemeriksaan secara seksama terhadap bahan-bahan produk, baik bahan baku maupun bahan tambahan.
 - b) Pemeriksaan terhadap bukti-bukti pembelian bahan produk.
 - c) Bahan-bahan tersebut kemudian diperiksa di laboratorium terutama bahan yang dicurigai atau diduga mengandung bahan haram (najis) untuk mendapat kepastian.
3. Pemeriksaan terhadap suatu perusahaan tidak jarang dilakukan lebih dari satu kali dan tidak jarang pula auditor (LPPOM) menyarankan bahkan

mengganti suatu bahan yang dicurigai atau diduga mengandung bahan yang haram (najis) dengan bahan yang diyakini kehalalannya atau sudah bersertifikat halal dari MUI atau dari lembaga lain yang dipandang berkompeten, jika perusahaan tersebut tetap menginginkan sertifikat halal dari MUI.

4. Hasil pemeriksaan dan audit LPPOM tersebut kemudian dituangkan kedalam sebuah berita acara, kemudian berita acara itu diajukan ke komisi fatwa MUI untuk disidangkan.
5. Dalam siding komisi fatwa, LPPOM menyampaikan dan menjelaskan isi berita acara dan kemudian dibahas secara teliti dan mendalam oleh siding komisi.
6. Suatu produk yang masih mengandung bahan yang diragukan kehalalannya, atau terdapat bukti-bukti pembelian bahan produk yang dipandang tidak transparan oleh siding komisi, dikembalikan kepada LPPOM untuk dilakukan penelitian atau audit ulang ke perusahaan yang bersangkutan.
7. Sedangkan produk yang telah diyakini kehalalannya oleh siding komisi, diputuskan fatwah halalnya oleh sidang komisi.
8. Siding komisi yang berupa fatwa halal kemudian dilaporkan kepada dewan pimpinan MUI untuk dikeluarkan surat keputusan fatwa halal dalam bentuk sertifikat halal.

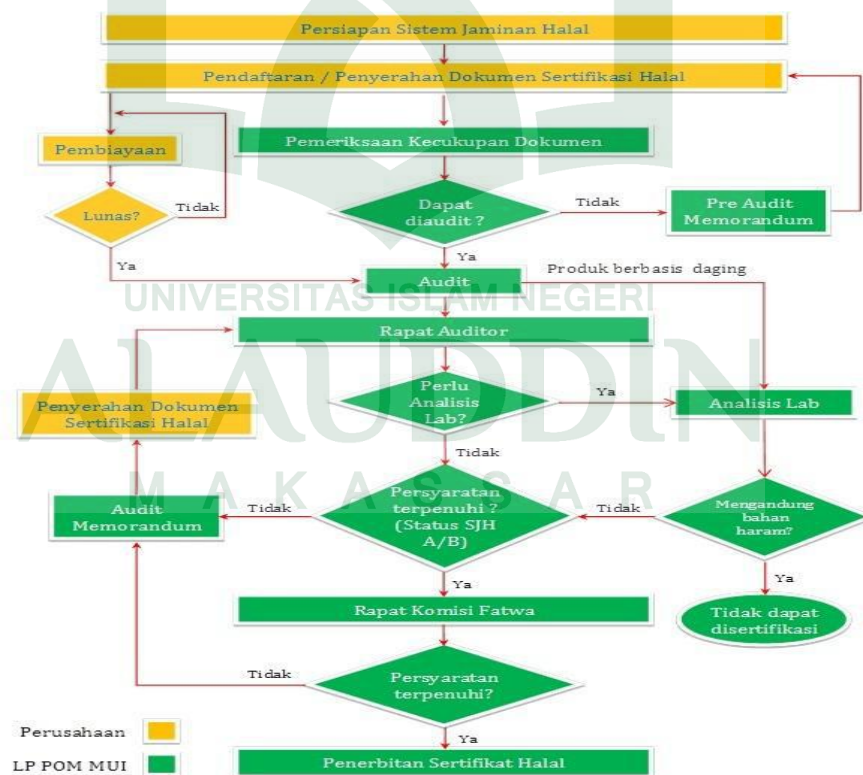
Untuk menjamin kehalalan suatu produk yang telah mendapat sertifikat halal, MUI menetapkan dan menekankan bahwa jika sewaktu-waktu ternyata diketahui produk tersebut mengandung unsur-unsur bahan haram (najis), MUI berhak mencabut sertifikat halal produk bersangkutan. disamping itu, setiap produk yang telah mendapat sertifikat halal diharuskan pula memperhatikan atau memperpanjang sertifikat halalnya setiap dua tahun, dengan prosedur dan mekanisme yang sama. Jika setelah dua tahun terhitung sejak berlakunya sertifikat halal, perusahaan bersangkutan tidak mengajukan permohonan (perpanjangan) sertifikat halal, perusahaan itu dipandang tidak lagi berhak atas sertifikat halal dan kehalalan produk-produknya diluar tanggung jawab MUI. Bagi masyarakat yang ingin mendapatkan informasi tentang produk (perusahaan) yang telah mendapatkan sertifikat halal MUI dan masa berlakunya, LPPOM MUI telah menerbitkan jurnal halalketentuan administrasi atau pengajuan sertifikasi halal.

Adapun ketentuan administrasi untuk pengajuan sertifikasi halal secara umum, sebagai berikut :

- a) Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/ fasilitas), maupun perpanjangan dapat melakukan pendaftaran secara online.
- b) Mengisi data pendaftaran : status sertifikasi (baru / pengembangan / perpanjangan), data sertifikat halal, status surat jaminan halal (SJH) jika ada dan kelompok produk.

- c) Membayar biaya pendaftaran biaya sertifikasi halal.
- d) Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftar, (baru/ pengembangan/ perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, RPH, restoran dan industri jasa), diantaranya : manual SHJ, diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.
- e) Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan diagram alir proses sertifikasi halal sebagai berikut:

Gambar 1 : Persiapan Jaminan Halal



Ketentuan Masa Berlaku Halal:

- a) Sertifikat halal hanya berlaku selama dua tahun , untuk daging yang diekspor surat keterangan halal diberikan untuk setiap kali pengapalan .
- b) Tiga bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, LPPOM MUI akan memberikan surat pemberitahuan kepada produsen, yang bersangkutan.
- c) Dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftar kembali untuk sertifikat halal yang baru.
- d) Produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal tersebut dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi LPPOM MUI.
- e) Jika sertifikat hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke LPPOM MUI.
- f) Sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh MUI adalah milik MUI, oleh sebab itu jika karena suatu hal diminta kembali oleh MUI, Maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya.
- g) Keputusan MUI yang didasarkan atas fatwa MUI tidak dapat diganggu gugat.

Prosedur perpanjangan sertifikat halal adalah sebaga berikut:

- a) Produsen yang bermaksud memperpanjang sertifikat yang dipegangnya harus mengisi formulir pendaftaran yang tersedia.
- b) Pengisian formulir disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk.

- c) Perubahan bahan baku, bahan tambahan dan penolong, serta jenis pengelompokkan produk harus diinformasikan kepada LPPOM MUI.
- d) Produsen berkewajiban melengkapi dokumen terbaru tentang spesifikasi, sertifikat halal.

Fungsi dan Pera LPPOM-MUI dalam Sertifikasi Halal:

1) Fungsi LPPOM-MUI

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) dibentuk pada tahun 1989 melalui Surat keputusan Dewan Pimpinan Pusat Majelis Ulama Indonesia No.018/MUI/I/1989 dengan fungsi sebagai pelindung umat dalam hal konsumsi makanan dan minuman, fungsi ini juga sesuai dengan fungsi Majelis Ulama Indonesia yang melakukan perlindungan umat secara umum, baik dalam hal pemikiran maupun muamalah. Lembaga ini juga mengurus permasalahan hokum halal dan haram baik dalam hal pangan, obat-obatan maupun produk kosmetika. Dalam Islam, masalah halal dan ketakwaan sebagai muslim yang utuh. Badan inilah ynag berwenang mengeluarkan sertifikat halal. Sebelum mengeluarkan sertifikat halal tersebut badan ini menjalin kerjasama dengan para ahli untuk menilai kandungan suatu produk sebelum diputuskan statusnya menjadi halal.

2) Peran Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.

- a) Mengadakan inventarisasi, klarifikasi dan pengkajian terhadap kehalalan makanan, obat-obatan dan kosmetik yang beredar di masyarakat.
- b) Mengkaji dan menyusun konsep-konsep yang berkaitan dengan peraturan-peraturan mengenai penyelenggaraan rumah makan/ restoran, perhotelan, hidangan dalam pelayaran atau penerbangan, pemotongan hewan serta penggunaan berbagai jenis bahan bagi pengelolaan pangan, obat-obatan dan kosmetika yang digunakan oleh masyarakat khususnya umat Islam harus terjamin kehalalannya.
- c) Menyampaikan hasil-hasil pengkajian dan konsep-konsep itu kepada Dewan Pimpinan Majelis Ulama Indonesia sebagai bahan pertimbangan dalam perumusan kebijakan yang berkaitan dengan pengelolaan, jual beli dan penggunaan pangan, obat-obatan dan kosmetika.
- d) Mengadakan berbagai kegiatan dalam rangka menjalin kerjasama dengan instansi-instansi pemerintah dan swasta, dalam dan luar negeri.

Selain peran yang tersebut diatas, masih ada peranan LPPOM-MUI yang lainnya yaitu untuk melindungi umat dari makanan yang tidak halal, selain itu memegang prinsip untuk melindungi fatwa-fatwa tentang makanan yang halal dan yang tidak sehingga tidak menimbulkan fatwa-fatwa yang *controversial* yang menghalalkan makanan yang haram dan sebaliknya mengharamkan makanan yang halal. Umat disini tidak hanya konsumen, tetapi dalam paham Majelis Ulama Indonesia adalah seluruh unsur di negara ini, termasuk prosuden dan lembaga asosiasi.

3. Minat Beli (Purchase Intention)

Minat beli (*Purchase Intention*) adalah kecenderungan konsumen untuk membeli sesuatu atau mengambil tindakan yang berhubungan dengan membeli dan diukur tingkat kemungkinan konsumen melakukan pembelian.²¹ diukur dengan, Pernyataan ingin membeli atau tidak membeli, akan membeli atau tidak akan membeli, akan melakukan membeli ulang atau tidak tidak akan membeli ulang.

Niat adalah keadaan dimana seseorang melakukan perilaku dan dianggap sebagai perilaku langsung, Berdasarkan *Theory Planned Behavior*, TPB berkaitan dengan sikap, norma subjektif, dan control perilaku yang dirasakan.²² Unsur-unsur ini digunakan dalam upaya untuk memahami niat orang untuk terlibat langsung atau tidak langsung dalam sejumlah kegiatan seperti kemauan untuk berpendapat dan kemauan memberikan sesuatu.²³ Pengukuran langsung dari factor penentu dapat diartikan sebagai sikap yang mengacu pada penilaian evaluatif tentang keuntungan dan kerugian dari melakukan suatu tindakan, sementara norma subjektif mengacu pada persepsi seseorang atas tekanan sosial untuk melakukan perilaku, dan persepsi

²¹ Assael, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, hml 17.

²² Ajzen, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, hlm 17.

²³ Hrubes, Ajzen & Daigle, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, hlm 17.

kontrol perilaku yakni menyangkut rasa percaya diri yang tinggi dari suatu individu untuk melakukan suatu tindakan.²⁴

Theory Planned Behavior telah banyak digunakan dalam mengukur niat beli dikalangan konsumen. Dalam aplikasi yang lebih dalam dan penggunaan *Theory Planned Behavior* atau BTP juga digunakan oleh berbagai peneliti mengukur niat orang untuk membeli, mengonsumsi dan menerima produk makanan halal.²⁵ Berdasarkan *Theory Planned Behavior* digunakan sebagai landasan pengukuran minat beli konsumen, beberapa peneliti sepakat bahwa niat adalah ukuran untuk menunjukkan keyakinan individu untuk membeli produk makan halal. Misalnya, seorang konsumen muslim memiliki niat untuk membeli produk makanan halal yang disajikan dalam poin penataan produk.²⁶ Ukuran langsung ini memberikan pedoman untuk memprediksi perilaku sosial manusia. Selain itu, peneliti lain juga sepakat bahwa konseptualisasi TPB yang disajikan oleh Ajzen menyiratkan hubungan sebab akibat antara empat variabel tersebut, yaitu: kepercayaan, sikap, niat dan perilaku.

Sebagaimana Kotler mengemukakan bahwa Keputusan membeli dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu:

- a) Budaya (*culture*, *sub culture* dan kelas ekonomi)

²⁴ Fishbein & Ajzen, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, hlm 18.

²⁵ Nazahah & Sutina, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, hml 18.

²⁶ Azis & Vui. Grewal, Dhruv, Monroe, Kent & Krishnan. Jin & Suh, dalam Danang Waskito, 2015, *Pengaruh sertifikat halal, kesadaran halal, dan bahan makanan terhadap minat beli makanan halal (studi pada mahasiswa muslim di Yogyakarta)*, Yogyakarta, hml 18.

- b) Sosial (lingkungan masyarakat dan keluarga)
- c) Pribadi (usia, pekerjaan dan keadaan ekonomi)
- d) Psikologis (motivasi, persepsi, kepercayaan dan sikap)

Keputusan pembelian didasarkan pada perilaku konsumen yang dinamis, berarti perilaku seorang konsumen, grup konsumen ataupun masyarakat luas selalu berubah sepanjang waktu. Schiffman dan Kanuk mendefinisikan perilaku konsumen sebagai perilaku yang diperlihatkan konsumen dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi, dan menghabiskan produk dan jasa yang mereka harapkan, sehingga akan memuaskan kebutuhan mereka.

Para pemasar wajib memahami keragaman perilaku konsumen agar mampu memasarkan produknya dengan baik. Disamping itu, para pemasar juga perlu memahami mengapa dan bagaimana konsumen mengambil keputusan membeli, sehingga pemasar dapat merancang strategi pemasaran dengan lebih baik. Pemasar yang mengerti perilaku konsumen akan memperkirakan bagaimana kecenderungan konsumen untuk bereaksi terhadap informasi yang diterimanya.

B. Tinjauan Umum Tentang Usaha Rumah Makan

1. Usaha

Usaha adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan mengerahkan tenaga, pikiran dan badan untuk mencapai suatu maksud. Dalam kehidupan sehari-hari banyak orang yang berfikir bahwa usaha selalu identic dengan bisnis, ekonomi, atau sesuatu yang berujung dengan nominal. Dan dari situ pula muncul bermacam macam

persepsi tentang usaha karena banyak pula orang yang berpengetahuan tentang usaha, tergantung sudut pandang mereka.

Usaha dihubungkan dengan bidang ekonomi, psikologi, dan bidang-bidang lainnya. Meskipun begitu, istilah usaha bukan lah sebuah istilah yang awam ditelinga kita. Dalam kehidupan sehari-hari kita sudah terbiasa menggunakan bahasa ini. dengan pemahaman yang mendalam, kita bisa lebih hati-hati dalam menggunakan bahasa ini dalam pembicaraan sehari-hari. Menurut Harnaizar, usaha (perusahaan) adalah bentuk usaha yang melakukan kegiatan secara tetap dan terus menerus agar mendapat keuntungan, baik dilakukan oleh individu maupun kelompok yang berbentuk badan hukum atau tidak berbentuk badan hukum, didirikan dan berkedudukan disuatu tempat. Menurut Aip Saripudin, usaha (dalam ilmu fisika) adalah gaya yang diberikan kepada suatu benda.²⁷

Menurut Nana Supriana, Mamat Ruhimat, dan Kosim, usaha adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh manusia untuk mencapai suatu tujuan tertentu.²⁸ Dari beberapa pengertian usaha dari para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa, istilah usaha memang dapat diartikan dari berbagai macam bidang dan sudut pandang, tergantung dari sudut pandang mana kita melihat. Dalam bidang ekonomi usaha selalu berkaitan erat dengan peluang usaha itu sendiri.

²⁷ <http://dilihatya.com/1741/pengertian-usaha-menurut-para-ahli>. Diakses pada tanggal 7 November 2017

²⁸ <http://dilihatya.com/1741/pengertian-usaha-menurut-para-ahli>. Diakses pada tanggal 7 November 2017

2. Rumah Makan

Rumah makan adalah istilah umum yang digunakan untuk menyebutkan usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu, serta menetapkan tariff tertentu untuk makanan, minuman, dan pelayanan. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan untuk dikonsumsi ditempat, akan tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan *take-outdinning* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkan, misalnya rumah makan *chenese food*, rumah makan padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya. Rumah makan di Indonesia disebut juga restoran. *Restaurant* merupakan kata serapan yang berasal dari bahasa Prancis yang diadaptasi oleh Inggris *restaurant* yang berasal dari kata *restaurer* yang berarti memulihkan”.²⁹

Restoran sederhana berawal pada tahun 1972 dari sebuah rumah makan Padang kecil-kecilan milik Bustaman di pasar bendungan hilir, Jakarta. Dalam pengelolaan restorannya, Bustaman yang berasal dari Lintau, Sumatera Barat, selalu menyesuaikan dengan lidah kebanyakan orang, sehingga ia mengurangi rasa pedas dalam masakan padang buatannya. Ia juga memiliki hidangan khusus, yakni ayam pop yang telah dikenal luas. Pada tahun 1997, Bustaman mematenkan merek dagangan sederhananya ke direktoral jenderal hak atas kekayaan intelektual dan mewaralabakan merek tersebut. Sejak itu usahanya terus berkembang. Bustaman sempat bersengketa

²⁹ https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah_makan. Diakses pada tanggal 7 November 2017

dengan Djamilus Djamil, salah seorang kerabatnya yang juga menggunakan merek dagang sederhana pada restoran yang dikelolanya. Namun akhirnya mereka berdamai, dan Djamis diwajibkan untuk menambahkan merek dagangannya, menjadi sederhana Bintaro.³⁰

3. Jenis-Jenis Rumah Makan

Restoran atau rumah makan dibedakan menjadi beberapa jenis, diantaranya :

- a. *A'la Carte Restaurant*: Adalah restoran yang mendapatkan izin penuh untuk menjual makanan lengkap dengan banyak variasi dimana tamu bebas memilih makanan sendiri yang mereka inginkan. Tiap-tiap menu di restoran ini memiliki harga yang berbeda-beda.
- b. *Table D'hote Restaurant*: Adalah suatu restoran yang khusus menjual menu *table d'hote*, yaitu susunan menu yang lengkap (dari hidangan pembuka sampai penutup) dan tercantum dengan harga yang telah ditentukan pula.
- c. *Caffe Shop* atau *Brasserie*: Adalah suatu restoran yang pada umumnya berhubungan dengan hotel, suatu tempat dimana tamu biasa mendapatkan makanan pagi, siang, dan makan malam secara cepat dengan harga yang cukup pantas. pada umumnya system pelayanannya adalah dengan *America service* dimana yang diutamakan adalah kecepatannya. *Ready on plate service*, artinya makanan sudah diatur dan disimpan diatas piring. Kadang-kadang penyajiannya dilakukan dengan cara *buffet* atau prasmanan.

³⁰ [https://id.wikipedia.org/wiki/Sederhana_\(restoran\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Sederhana_(restoran)). Diakses pada tanggal 7 November 2017

- d. *Cafétaria* atau *Café*: Adalah suatu restoran kecil yang mengutamakan penjualan *cake* (kue-kue), *sandwich* (roti isi), kopi dan teh. Pilihan makanan terbatas dan tidak menjual alkohol.
- e. *Canteen*: Adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, dan sekolah, tempat di mana para pekerja atau pelajar biasa mendapatkan makan siang atau *coffe break*, yaitu acara minum kopi disertai makanan kecil atau selingan jam kerja, jam belajar ataupun dalam acara rapat-rapat dan seminar.
- f. *Continental Restaurant*: Suatu restoran yang menitik beratkan hidangan *continental* pilihan dengan pelayanan *elaborate* atau megah. Suasananya santai, susunanya agak rumit, disediakan untuk tamu yang ingin makan santai.
- g. *Carvery*: Adalah suatu restoran yang berhubungan dengan hotel, dimana para tamu mengisi sendiri hidangan panggangan sebanyak yang mereka inginkan dengan harga hidangan telah ditetapkan.
- h. *Dinning room*: Terdapat di hotel kecil, motel atau inn. Merupakan tempat yang tidak lebih ekonomis daripada tempat makan yang biasa. *Dinning room* pada dasarnya disediakan untuk para tamu yang tinggal di hotel itu, namun ada yang terbuka untuk para tamu dari luar.
- i. *Discotheque*: Adalah suatu restoran yang pada prinsipnya juga tempat dansa sambil menikmati alunan musik. Kadang kadang juga menampilkan *live band*, bar adalah salah satu fasilitas utama untuk sebuah *discotheque*. Hidangan yang tersedia umumnya berupa *snack*.

- j. *Fish and Chip shop*: Ialah suatu restoran yang banyak terdapat di Inggris, dimana kita dapat membeli bermacam macam kripik (*chips*) dan ikan goreng, biasanya berupa ikan cod, dibungkus didalam kertas dan dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati ditempat itu.
- k. *Grill Room (rotisserie)*: Adalah suatu restoran yang menyediakan bermacam-macam daging panggang. Pada umumnya antara restoran dengan dapur dibatasi dengan sekat dinding kaca, sehingga para tamu dapat memilih sendiri potongan daging yang dikehendaki dan melihat sendiri bagaimana memasaknya. *Grill room* kadang juga disebut sebagai *steak house*.
- l. *Inn Tavern*: *Inn tavern* ialah suatu restotan dengan harga cukup terjangkau yang dikelola oleh perorangan ditepi kota. Suasannya dibuat dekat dan ramah dengan tamu-tamu. Sedangkan hidangannya lezat-lezat.
- m. *Night Club / Super Club*: Adalah suatu restoran yang pada umumnya dibuka menjelang larut malam, menyediakan makan malam untuk tamu-tamu yang ingin santai. Dekorasinya mewah, pelayanannya megah, band merupakan kelengkapan yang diperlukan. Para tamu dituntut berpakaian resmi dan rapi hingga menaikkan gengsi.
- n. *Pizzaria*: Adalah sebuah restoran yang khusus menjual pizza, kadang-kadang juga ada *spaghetti* atau makanan khas Italia lainnya.
- o. *Pancake House/ creperie*: Adalah restoran yang khusus menjual *pancake* yang diisi dengan berbagai macam manisan didalamnya.

- p. *Pub*: Awalnya merupakan tempat hiburan umum yang mendapat izin menjual minuman bir serta minuman beralkohol lainnya. Para tamu mendapatkan minuman dari *counter* (meja panjang yang membatasi dua ruangan). Pengunjung dapat menikmatinya sambil duduk atau berdiri, hidangan yang tersedia berupa *snack* seperti *pies* dan *sandwich*. Sekarang kita bisa mendapatkan banyak hidangan pengganti di *pub*.
- q. *Snack Bar/ Café/ Milk bar*: Adalah semacam restoran cukupan yang sifatnya tidak resmi, dengan pelayanan cepat dimana para tamu mengumpulkan makanan mereka diatas baki yang diambil diatas *counter* dan kemudian membawanya ke meja makan. Para tamu bebas memilih makanan yang disukainya, makanan yang biasanya disediakan ialah *hamburger*, *sausages*, dan *sawvich*.
- r. *Specyality Restaurant*: adalah restoran yang suasana dan dekorasi seluruhnya disesuaikan dengan seluruh tipe khas makanan yan disajikan atau temannya. Restoran semacam ini menyediakan masakan Cina, Jepang, Italia dan sebagainya. Pelayanannya sedikit banyak berdasarkan tatacara negara tempat asal makanan special itu.
- s. *Terrace Restaurant*: Adalah sebuah restoran yang terletak diluar bangunan, namu pada umumnya masih berhubungan dengan hotel maupun restoran induk. Di negara-negara barat pada umumnya restoran tersebut hanya buka pada waktu musim panas saja.
- t. *Gourmet Restaurant*: Ialah suatu restoran yang menyelenggarakan pelayanan makan dan minum untuk orang-orang yang berpengalaman luas dalam bidang

rasa makanan dan minuman. Keistimewaan restoran ini ialah makanan dan minumannya yang lezat-lezat, pelayanannya megah dan harganya cukup mahal.

- u. *Family Type Restaurant*: Ialah suatu restoran sederhana yang menghidangkan makanan dan minuman dengan harga yang tidak terlalu mahal. Terutama disediakan untuk tamu-tamu keluarga maupun rombongan.
- v. *Main Dinning Room*: Ialah suatu restoran atau ruang makan utama yang pada umumnya terdapat dihotel-hotel besar, dimana penyaji makanannya secara resmi dan pelan tapi masih terkait dengan suatu peraturan yang ketat. Servusnya biasa, menggunakan pelayanan Prancis atau Rusia. Tamu-tamu yang hadir pada umumnya berpakaian resmi dan formal.

C. Kerangka Pikir

Pada penelitian ini, peneliti mengawali kerangka berfikir dari kebutuhan manusia untuk makan ditambah lagi pada era modern seperti ini banyak orang yang sibuk, sampai-sampai tidak sempat mengolah makanan untuk kebutuhan mereka sendiri. Makanan menjadi suatu kebutuhan yang sangat penting bagi setiap individu untuk mempertahankan hidup mereka, namun sekedar makan saja tidaklah cukup, makanan juga harus menciptakan rasa aman pada saat dan setelah dikonsumsi, terutama pada masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam. Sebagai mana firman Allah Swt. dalam Q.S *Al-Baqarah*/ 2 Ayat 168 :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Terjemahan :

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.³¹

Konsumen yang beragama Islam membutuhkan keterangan tambahan dalam pelabelan atau sertifikat, yaitu label atau sertifikat halal yang menjelaskan produk tersebut, tidak diharamkan dalam syariat Islam. Rumah makan yang memiliki sertifikat halal, akan memberikan ketenangan secara lahir dan batin pada konsumen, terkhusus konsumen muslim.

Gambar 2 : Kerangka Pikir Penelitian



³¹ QS.*Al-Baqarah*/ 2 Ayat 168. Kementrian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997)
hlm 25

BAB III

METODE PENELITIAN

Dalam rangka melengkapi dan menyempurnakan penulisan ini, maka dilakukan penelitian guna mendapatkan data yang konkret untuk dijadikan sebagai bahan penulisan dengan langkah objektif dengan langkah sebagai berikut :

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis metode penelitian kualitatif , yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitian misalnya perilaku, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik, dan dengan cara deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang dialami dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

B. Sumber dan Jenis Data

Menurut sumbernya, data digolongkan menjadi dua bagian yaitu, data primer dan data sekunder. Data primer atau data tangan pertama adalah data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian dengan menggunakan alat pengukuran atau pengambilan data langsung pada subjek sebagai informasi yang dicari. Data primer didapat melalui wawancara dengan pengelola rumah makan Ulu Juku'.

Data sekunder atau data tangan kedua adalah data yang diperoleh dari pihak lain, tidak langsung diperoleh oleh peneliti dari subjek penelitiannya. Data sekunder

biasanya berwujud data dokumentasi atau data laporan yang telah terseda.³² Data yang diperoleh adalah data yang diperoleh dari buku-buku tentang sertifikat halal, fatwah MUI, majalah, jurnal, Koran dan sumber lainnya yang berkenaan dengan materi skripsi ini.

C. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang penulis gunakan meneliti adalah :

1. Metode Observasi

Metode observasi adalah suatu proses pengambilan data yang digunakan dengan cara pengamatan secara sistematis terhadap objek penelitian yang diteliti dengan cara langsung dan terencana bukan karena kebetulan. Observasi juga merupakan hasil perbuatan secara aktif dan perlu perhatian untuk menyadari adanya suatu rangsangan tertentu yang diinginkan atau suatu studi yang disengaja dan sistematis tentang keadaan sosial dan gejala-gejala psikis dengan jalan mencatat.

2. Metode Wawancara (*Interview*)

Metode wawancara (*interview*) ini adalah bertanya secara lisan kepada informan untuk mendapatkan jawaban atau keterangan. Dalam hal ini teknik wawancara yang digunakan adalah wawancara semi terstruktur yaitu suatu wawancara yang disertai dengan suatu daftar pertanyaan yang disusun sebelumnya

³² Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI, 2008, hlm.8

dan pertanyaanya dapat berkembang dengan jalannya wawancara.³³ Wawancara ini akan dilakukan dengan :

- a) Pihak manager rumah makan Ulu Juku'
- b) Marketing rumah makan Ulu Juku'
- c) Pelanggan rumah makan Ulu Juku'

3. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi, dilakukan dengan cara mempelajari dan membahas hasil penelitian mengenai peraturan-peraturan dan buku-buku, serta mempelajari dokumen-dokumen yang ada hubungannya dengan penulisan skripsi ini yakni mengenai kriteria yang ditetapkan oleh lembaga pengkajian pangan obat-obatan dan kosmetik majelis ulama Indonesia (LPPOM MUI) tentang pengajuan seertifikasi halal restoran dan rumah makan, serta proses memperoleh sertifikasi halal bagi restoran dan rumah makan.

D. Instrumen Pengumpulan Data

Metode wawancara, alat penting adalah peneliti sendiri, namun untuk memudahkan pengumpulan data, peneliti membutuhkan alat bantu. Diantara alat bantu yang digunakan peneliti adalah sebagai berikut :

³³ Amiruddin dan Zainal Asikin, 2012, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, Raja Grafindo Persada, Jakarta, hlm. 84.

1. Alat Perekam

Alat perekam digunakan sebagai alat bantu agar tidak ada informasi yang terlewatkan dan selama wawancara, peneliti dapat berkonsentrasi pada apa yang ditanyakan, tanpa harus mencatat. Alat perekam ini juga memudahkan peneliti mengulang kembali hasil wawancara agar dapat memperoleh data yang utuh, sesuai dengan apa yang disampaikan responden dalam wawancara. Hal ini berguna untuk meminimalkan kesalahan yang biasa sering terjadi karena keterbatasan dan subjektivitas peneliti. Alat perekam ini digunakan dengan seizing responden. Selain alat perekam, peneliti juga menggunakan catatan sebagai alat bantu untuk menggambarkan situasi dan keadaan saat berlangsungnya proses wawancara dan semua respon non verbal yang ditujukan oleh informan.

2. Pedoman Wawancara

Pedoman wawancara digunakan untuk mengingatkan peneliti mengenai aspek-aspek yang harus digali, serta apa yang sudah dan belum ditanyakan. Adanya pedoman wawancara juga akan memudahkan peneliti membuat kategori data dalam melakukan analisis data. Pedoman wawancara yang didasari oleh kerangka teori yang ada, guna menghindari penyimpangan dari tujuan penelitian yang dilakukan.

E. Pengelolaan dan Analisis Data

1. Pengelolaan Data

Pengelolaan data adalah kegiatan merapikan hasil pengumpulan data di lapangan sehingga siap untuk dianalisis. Data yang diperoleh setelah penelitian

diolah melalui proses *editing* yaitu meneliti dan mengkaji terhadap catatan-catatan, berkas-berka, serta informasi yang dikumpulkan oleh peneliti untuk mutu data yang hendak dianalisis.

2. Analisis Data

Data yang diolah selanjutnya dilakukan analisis data. Metode yang digunakan adalah analisis kualitatif yaitu data tidak berupa angka sehingga tidak menggunakan rumus statistik tetapi menilai berdasarkan logika dan diuraikan dalam bentuk kalimat-kalimat yang kemudian dianalisis dengan peraturan perundang-undangan, pendapat para sarjana dan pendapat ahli.

F. Keabsahan Data

Penguji keabsahan datametode penelitian kualitatif menggunakan validitas inferbal pada aspek nilai kebenaran, pada penerapannya ditinjau dari validitas eksternal, dan realibitas pada aspek konsistensi, serta objektivitas pada aspek naturalis. Addapun pada penelitian ini, tingkat keabsahan data ditekankan pada data yang diperoleh pada lapangan tempat meneliti.

BAB IV

PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

A. Gambaran umum lokasi penelitian

Rumah makan Ulu Juku' merupakan salah satu rumah makan terbesar yang berada di daerah Makassar yang didirikan oleh pak Ahmad Hidayat pada tahun 2005, awalnya rumah makan ini berlokasi di jalan Andi Pangeran Pettarani dan di jalan Abd. Daeng sirua Makassar, akan tetapi tak ada lagi tanda-tanda keberadaan rumah makan ini di kedua tempat tersebut terhitung sejak 27 juni 2010. Lalu kini, rumah makan Ulu Juku' berlokasi di jalan Racing Center No. 99A, Kec.Panakkukang, Sulawesi Selatan 90231. Penamaan Ulu Juku' sendiri berasal dari bahasa daerah Makassar yang dimana Uu, yang berarti kepala dan Juku' yang berarti ikan.

Rumah makan ini menyediakan masakan khas Sulawesi selatan dengan bahan dasar ikan dan terdapat ikan kakap, ikan kerapu atau sunu, ikan bandeng, ikan baronang, ikan cepak, dan berbagai jenis ikan lainnya. Adapun jenis olahan ikan yang disajikan pada rumah makan ini seperti pallu mara Ulu Juku', gulai Ulu Juku' Nasi goreng Ulu Juku', Sup konro juku, sate juku rasa ayam, juku' marica le'leng dan masih banyak menu sajian lainnya yang dapat dipesan di rumah makan ini. Rumah makan Ulu Juku' juga menerima pesanan catering. Adapun menu favorit di rumah makan ini adalah pallumara. Sensasi daging ikan yang lembut berpadu nikmat bumbu yang khas meresap hingga ketulang. Tidak heran jika banyak orang yang mengaku ketagihan saat menikmati masakan ini saat berada di rumah makan Ulu Juku.

Walau rumah makan ini memiliki ciri khas olahan ikan, namun pecinta kuliner tetap bisa merasakan aneka masakan lain, diantaranya udang bakar, udang goreng tepung, cumi asam manis, ayam goreng anik, mie goreng *sea food*, dan lain-lain. Rumah makan Ulu Juku' ini memiliki lima lantai, yang dimana lantai satu merupakan gedung rumah makan Ulu Juku' dengan berbagai masakan khas kepala ikan, lantai dua gedung rumah makan Ulu Juku' dengan menu yang lebih beragam, sedangkan lantai tiga dan empat merupakan ruang pertemuan (*meeting*) dengan *live music* yang dilengkapi dengan ruang karaoke. Rumah makan ini beroperasi mulai 09.00 pagi sampai dengan 22.00 malam.

B. Pentingnya Menggunakan Sertifikat Halal

Kota Makassar merupakan salah satu kota metropolitan yang memiliki jumlah penduduk yang terbilang banyak, bahkan mereka adalah mayoritas umat Islam yang dimana sesuai dengan ketentuan syariat Islam melarang umatnya memakan makanan yang haram contohnya seperti daging babi ataupun daging anjing. Menjadikan penggunaan sertifikat halal sangatlah penting sebagai factor pembuat keputusan pelanggan dalam memilih rumah makan atau warung dan padasaat mengkonsumsi produk olahan dalam rumah makan tersebut.

Dilihat dari materi pentingnya sertifikat halal yang dijelaskan pada bab tinjau pustaka, disitu diterangkan bahwa persoalan haalal selalu dikaitkan dengan kepentingan konsumen muslim. Pencantuman lebel halal pada produk diberikan setelah pelaku usaha menyatakan produk yang diperdagangkannya halal dikonsumsi

oleh konsumen muslim. Memang persoalan halal dan haram sangatlah peka bagi umat Islam dan dapat dikatakan bahwa persoalan ini menjadi salah satu kepentingan umat Islam dalam mengkonsumsi produk yang halal. Dalam ajaran Islam seorang muslim tidaklah diperkenankan memakan sesuatu kecuali yang halal.

Sepertihalnya kasus Ajinomoto yang pernah beredar dengan ditemukannya enzim babi dalam proses pembuatannya, hal ini dapat kita jadikan sebagai pelajaran agar lebih berhati-hati dan lebih mengantisipasi agar hal tersebut tidak lagi terjadi dalam hal produksi pangan. Suatu produk terhadap produk pangan harus jelas keberadaan halal dan haramnya. Hal tersebut juga telah diterangkan Allah dalam QS. *Al-Maidah/ 5* ayat 3, yang berbunyi:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ
وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكَ فِسْقٌ لِلْيَوْمِ
يُنْسَى الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي
وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahannya :

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelihnya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah, (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Kusempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku-cukupkan kepadamu nikmat-Ku, dan telah Ku-ridhai Islam itu jadi agama bagimu. Maka

barang siapa terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”.³⁴

Dari ayat diatas dapat diambil kesimpulan, bahwa dalam pengelolaan makanan haruslah sangat berhati-hati apalagi untuk dikonsumsi oleh konsumen muslim, terkhusus untuk sebuah usaha rumah makan ,karena hal tersebut sangatlah berkaitan dengan akidah seorang muslim.

Letak rumah makan Ulu Juku’ ini berada dikawasan dengan populasi mayoritas muslim, sehingga sertifikat halal sangatlah penting bagi pihak Ulu Juku’ maupun pengunjung, karena hal tersebut merupakan tanggung jawab bagi pihak Ulu Juku’, Tanggung jawab yang dimaksud disini ialah tanggung jawab pihak Ulu Juku’ untuk melindungi konsumennya dan bertanggung jawab atas pelanggan muslim untuk menjaga diri dari mengkonsumsi yang haram.

Sebagai umat muslim yang baik dan cerdas seharusnya konsumen muslim mengimplemantasikan syariat atau hukum dari Allah yang memerintahkan untuk memperhatikan makanannya, seperti yang di sebutkan pada ayat berikut QS *Abasa/* 80 ayat 24:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ

Terjemahannya :

“maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.”³⁵

³⁴ QS. *Al-Maidah/* 5 Ayat 3. Kementrian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997). Hlm 106

³⁵ QS *Abasa/* 80 ayat 24 Kementrian Agama (Semarang : Jasa Media Utama, 1997). Hlm 585

Mempermatikan makanan yang dikonsumsi berarti mewaspadaai makanan yang berkemungkinan memiliki unsur-unsur haram, merupakan tanggung jawab bagi masing-masing seorang muslim. Konsumen harus menjauhi makanan yang maupun minuman haram, sehingga kewaspadaan konsumen harus dilakukan dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi karena hal ini berhubungan dengan pertanggung jawaban kepada Allah Swt. waspada merupakan salah satu bentuk implementasi nyata terhadap perintah Allah, yang dimaksud waspada disini adalah selektif dan memperhatikan apa-apa saja yang menjadikan alasan hingga suatu makanan atau minuman dapat dikatakan benar-benar halal sebagaimana disebutkan dalam hadis :

عَنْ أَبِي عَبْدِ اللَّهِ الْعُمَانِيِّ بْنِ بَشِيرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَقُولُ : إِنَّ الْحَالَ بَيِّنٌ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّارِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ

Artinya :

“Dari Abu Abdillah Nu’Man bin Basyir r.a, “saya mendengar Rasulullah Saw. Bersabda , ‘sesungguhnya diantara halal itu jelas dan yang haram itu jelas, diantara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh orang banyak. Maka barang siapa yang takut terhadap syubhat, berarti dia telah menyelamatkan agama dan kehormatannya. Dan barang siapa yang terjerumus dalam perkara syubhat, maka akan terjerumus dalam perkara yang diharamkan.”

Sebagaimana hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap beberapa informan :

“Label halal merupakan informasi yang utama bagi saya dalam memilih warung makan setelah tingkat kelezatan dan harganya. karena itu adalah

tanggungjawab saya sebagai muslim untuk menjaga diri saya dari makanan yang diharamkan oleh Allah.”³⁶

“Saya sering makan dirumah makan ulu juku ini, dari sebelum ada label halal nya. Saya tidak ragu karena setau saya, pemilik rumah makan ini juga beragama muslim, jadi tidak mungkin menyediakan makanan non halal. Tetapi kalau sudah adda sertifikat halal nya yaa lebih bagus lagi saya lebih leluasa mencoba menu-menu lainnya tanpa khawatir.”³⁷

“Saya orangnya milih-milih masalah tempat makan apalagi saya seorang muslim. Saya tau rumah makan ini sudah lama sekali tapi baru mampir pas awal tahun 2017 kemarin pas dapat info dari teman kalau rumah makan ini sudah memiliki sertifikat halal jadi baru berani kesini. Terlihat dari penyajian makanan di sini bersih, tempatnya juga bersih, makanannya juga enak. Saya cukup puas dengan makanan disini.”³⁸

Ini juga sesuai dengan hasil wawan cara yang telah dilakukan kepada pak Yudi selaku manager rumah makan Ulu Juku’, beliau menyatakan bahwa :

“Rumah makan Ulu Juku sendiri pertama kali didaftarkan untuk memperoleh sertifikat halal pada tahun 2016. Sebenarnya rumah makan ulu juku ini yang didirikan pada tahun 2005 sudah difikirkan matang-matang, dengan konsep rumah makan keluarga, target kami dari awal mendirikan itu memang pangsa pasarnya untuk masyarakat muslim. Karena dilihat dari penduduk kota Makassar yang memang mayoritas muslim. Selain itu rumah makan ulu juku inididaftarka untuk memperoleh seertifikat halal agar pelanggan yakin dan percaya akan kehalalan menu-menu yang tersedia di ruamah makan ini.”³⁹

Apabila label halal yang telah diberikan kepada produk/ rumah makan maka hal itu merupakan tanggung jawab pengelolah rumah makan tersebut, itu juga agar pelanggan tidak khawatir dalam memesan menu yang ada. Ketua Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI), Lukmanul Hakim pada keonfrensi pers bersama LPPOM MUI dengan badan pengawasan obat obatan dan makanan (BPOM) di salemba, Jakarta, senin 5 Februari

³⁶ Wawancara dengan ummu kalsum, Pengunjung Ulu Juku 25 maret 2018

³⁷ Wawancara dengan Dian, Pengunjung Ulu Juku 25 maret 2018

³⁸ Wawancara dengan Danu, Pengunjung ulu juku 25 maret 2018

³⁹ wawancara kepada yudi, manajer ulu juku 25 maret 2018

2018, menyatakan kewajiban produk mencantumkan sertifikat halal pada tahun 2019.

Hal ini sama seperti yang informan jelaskan pada saat wawancara :

“Saya pernah mendengar dari salah seorang anggota MUI, tentang adanya peraturan langsung dari pemerintah daerah bahwasanya, pada tahun 2019 semua rumah makan dan hotel diseluru wilaya kota diwajibkan agar memiliki sertifikat halal pada usahanya.”⁴⁰

Kesadaran pihak rumah makan untuk mencantumkan lebel halal pada usaha rumah makannya adalah suatu keharusan dan merupakan tanggung jawab sosial, apalagi mayoritas penduduk negara Indonesia beragama Miuslim. Pengelola rumah makan harus menggunakan bahan-bahan yang halal, dan menghindari bahan yang tidak halal,. Selain itu, setelah melalui proses sertifikasi halal untuk suatu produk makanan, diperlukan peran dari lembaga yang berwenang dalam hal pengawasan secara berkala tidak hanya terlepas pemberian sertifikat halal itu saja dan MUI merupakan pihak yang berperan bukan hanya sebagai pemberi tetapi juga pengawas.

Pentingnya sertifikat halal dan pengawasan dari MUI bagi sebuah usaha rumah makan untuk menjaga pelanggan muslim. Melihat kasus-kasus yang terjadi belakangan ini, banyaknya desas desus tentang warung atau rumah makan yang sengaja mengambil bahan baku yang tidak sesuai dengan syariat islam, hanya untuk menguangi biaya pengeluarannya.

Berdasarkan penjelasan diatas, diketahui bahwa kehalalan suatu makanan atau produk yang digunakan sangatlah penting bagi konsumen muslim yang taat akan syariat islam dan dengan adanya sertifikat halal pada rumah makan sangatlah penting

⁴⁰ Wawancara dengan yudi, selaku manajer ulu juku 25 maret 2018

perannya karena melalui sertifikat halal tersebut konsumen muslim dapat mengetahui bahwa sertifikat halal adalah jaminan halal yang diterbitkan oleh MUI yang tentunya dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada, dan pihak MUI selaku penanggung jawab, dalam hal ini sudah menghimbau seluruh rumah makan yang ada di daerah perkotaan, baik rumah makan yang disediakan pihak hotel, maupun rumah makan yang berdiri sendiri, pada tahun 2019 harus sudah mensertifikasikan produknya.

C. Peran Sertifikat Halal

Fungsi labelitas halal adalah untuk melindungi pelanggan dari tindakan curang rumah makan terhadap produk makanan yang disajikan. Dengan adanya sertifikat halal yang tertera dalam iklan/ spanduk sebuah rumah makan berfungsi sebagai informasi bagi pelanggan muslim. Dengan adanya sertifikasi halal, akan memberikan jaminan bagi konsumen muslim untuk dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama. Produk makanan yang memiliki sertifikat halal adalah produk yang dalam proses pengelolaannya memiliki standar dalam keamanan dan kebersihannya.

Jika ditinjau dari hak-hak konsumen dalam undang-undang perlindungan konsumen, pada pasal 4 huruf C, disebutkan bahwa konsumen berhak mendapatkan informasi yang benar, jelas, dan jujur. Dan mengenai kondisi jaminan barang dan jasa. Terkait dengan hal tersebut, maka produsen berkewajiban untuk memberikan informasi kepada konsumennya bahwa produk makanan tersebut halal atau haram

untuk dikonsumsi. Hal ini juga mewajibkan setiap produk makanan memiliki label dalam menentukan produk tersebut halal atau haram untuk dikonsumsi. Karena setiap produk makanan juga harus memiliki kepastian hukum terkait hal tersebut. Pemeriksaan produk dilaksanakan berdasarkan pedoman dan tatacara yang telah ditetapkan oleh menteri agama dengan memperhatikan pertimbangan dan saran dari lembaga keagamaan yang memiliki potensi di bidang tersebut.

Legalisasi halal yang berupa sertifikasi halal pada sebuah rumah makan, bukan sekedar jaminan terhadap ketentraman pelanggan, tetapi juga jaminan bahwa menu-menu yang disajikan akan semakin diminati oleh konsumen dengan adanya sertifikasi halal yang dimiliki rumah makan Ulu Juku sejak 2016 lalu, membuat konsumen muslim tidak ragu-ragu dalam memilih menu-menumya. Disamping hal yang telah dikemukakan diatas masih ada keuntungan lain bagi pelanggan yaitu, konsumen muslim akan lebih mudah memilih rumah makan apa yang sudah dinyatakan MUI sudah dijamin kehalalannya, sehingga rumah makan yang memiliki konsep keluarga ini mengalami kenaikan setelah mendapatkan sertifikasi halal pada pengelolaan makanannya.

Sekretaris Majelis Ulama Indonesia (MUI) Jawa Barat, Rafani Ahyar mengatakan, produk dengan sertifikasi halal dapat memberikan nilai tambah, tak hanya bagi kesehatan tetapi juga nilai ekonomi.”perusahaan yang sudah punya sertifikat halal omsetnya bisa meningkat, contohnya tukang bakso dari 100 mangkok bisa menjadi 200 mangkok. Jadi otomatis sertifikat halal juga berfungsi sebagai alat pemasaran , “ujar Rafani. Menurutnya dengan sertifikasi halal akan mampu menambah

daya saing produk Indonesia ditengah pasar bebas ASEAN yang akan telah dimulai 2015 lalu. “nantinya produk Malaysia dan Thailand yang bersertifikasi halal juga dapat masuk ke Indonesia dengan mudah, karena itu sertifikat halal tidak hanya mengenai aspek memberikan jaminan halal pada suatu produk tetapi juga memberikan daya saing.”⁴¹

Seperti hasil wawancara yang didapat langsung dari informan, yang mengatakan bahwa:

“Memang sangatlah penting bagi usaha rumah makan memiliki label halal dari MUI, ini bisa saya lihat langsung perubahannya. Setelah terbit sertifikasi halal dari MUI ke rumah makan Ulu Juku’ ini, minat pelanggan itu meningkat Alhamdulillah sekali”. Pak Yudi menambahkan bahwa “sebenarnya awal berdirinya rumah makan berkonsep keluarga ini memang pangsa pasarnya umat Islam, karena Indonesia terkhususnya Makassar dominan muslim. Cuma yah salahnya kami lambat mendaftarkan rumah makan ulu juku ini untuk mendapatkan label halal.”

“Sejak sudah ada label halal memang saya lihat lebih banyak pelanggan datang setiap hari dibandingkan sebelum ada sertifikat halalnya disini, banyak juga pegawai baru, karena banyak juga pelanggan yang harus dilayani dengan baik.”⁴²

Diperkuat oleh hasil penelitian yang dilakukan Aziz dan vui menemukan bahwa kesadaran halal, sertifikat halal, promosi pemasaran dan merek halal berpengaruh positif terhadap minat beli produk halal sementara kualitas makanan berpengaruh negatif terhadap minat beli konsumen non muslim di Malaysia.

Peran sertifikat halal pada rumah makan Ulu Juku’, selain berdampak dengan meningkatnya minat pelanggan muslim, juga memberikan citra rumah makan dengan

⁴¹ <http://mysharing.co/sertifikasi-halal-berikan-daya-saing/> diakses pada Tanggal 25 Mei 2018

⁴² Wawancara Akbar, juru parkir ulu juku 25 maret 2018

pengolahan bahan baku dan proses masaknya yang bersih. Karena selain kehalalan yang diterapkan dengan tidak menggunakan bahan-bahan yang dianggap haram bagi umat muslim. Produk halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam, yaitu : tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi, semua bahan berasal dari hewan yang halal yang disembelih menurut tatacara syariat islam, semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya, terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang telah diatur menurut syariat islam dan semua makanan dan minuman yang tidak mengandung khamar. Syarat-syarat kehalalan sesuai dengan syariat islam antara lain:

- a) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- b) Tidak mengandung bahan yang diharamkan seperti, bahan yang berasal dari organ manusia, darah, dan kotoran-kotoran. Semua bahan berasal dari hewan yang disembelih sesuai syariat islam.
- c) Semua penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi, jika pernah digunakan untuk babi atau bahan yang tidak halal lainnya, terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang diatur menurut syariat islam.
- d) Semua makanan dan minuman tidak mengandung khamar.

Seperti hasil wawancara yang telah dilakukan mengatakan bahwa :

“Bagi saya dengan adanya label halal, sudah memberika citra bersih bagi sebuah rumah makan. Dan itu membuat saya memilih rumah makan Ulu Juku’ sebagai salah satu tempat makan saya bersama keluarga atau rekan-rekan kantor saya.”⁴³

“Saya asli Surabaya pertamakali ke Makassar, gak lengkap rasanya kalau gak nyobain salah satu kuliner khas kota daeng. Nah teman-teman pada rekomendasiin tempat ini, katanya makanannya enak-enak, dan abis nyobain ternyata memang enak. Tadi pesannya pallumara, pedesnya pas banget dilidah. Tempatnya juga bersih terus tadi pas masuk liat sertifikat halal jadi nggak diraguin lagi deh. Saya puas penyajian disini.”⁴⁴

“Kami sanagat menjaga kehalalan dan kebersihan makanan yang disajikan disini, mulai dari bahan baku hingga proses masaknya kami jaga, bahan baku yang kami gunakan pun tidak ada yang mengandung sesuatu yang haram, jadi kami bisa menjamin kehalalan makanan dan minuman yang disajikan.”⁴⁵

Setalah MUI memberikan sertifikat halal kepada rumah makan Ulu Juku pada tahun 2016, dan terjadi peningkatan terhadap minat pelanggan yang datang ke rumah makan Ulu Juku’. Pihak Ulu Juku melakukan beberapa konsep baru untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi pelanggan, diantaranya adalah disediakan paket catering dari rumah makan Ulu Juku’.

Dalam wawancara yang sama oleh bapak Kusnadi juga menyatakan bahwa, sertifikat halal memiliki peran yang sangat penting dalam menarik pelanggan, hal ini dikarenakan bukan hanya dari masyarakat muslim saja yang memilih rumah makan ulu juku karena alasan adanya sertifikat halal pada rumah makan ini, tentunya dengan alasan yang berbeda-beda. Diantaranya adalah citra halal bagi mereka itu berarti proses masak dan tempatnya dijamin kebersihannya. Selain alasan itu, yang paling sering dinyatakan oleh *customer* non muslim selama peneliti melakukan wawancara

⁴³ Wawancara dengan rahmat, pelanggan ulu juku 26 maret 2018

⁴⁴ Wawancara dengan Haikal, pelanggan ulu juku 26 maret 2018

⁴⁵ wawancara dengan Sitti, salah satu Juru masak ulu juku 26 maret 2018

langsung adalah karena ketika mereka hendak melakukan suatu acara syukuran atau meeting, tentunya mereka akan mengundang kerabat mereka yang tidak semua non muslim saja, tapi banyak juga yang beragama muslim. Untuk menghindari kekhawatiran kerabat mereka yang beragama muslim akan makanan yang mereka konsumsi dan juga karena mereka menghargai keyakinan dan agama yang kerabat mereka yakini. Seperti wawancara yang telah dilakukan kepada pelanggan non muslim, secara sengaja untuk mengetahui pendapatnya tentang adanya sertifikasi halal pada rumah makan ini :

“Saya sering melakukan meeting dilanjutkan dengan makan siang disini dengan rekan-rekan kerja, tidak semua dari kami beragama nonmuslim tapi kami saling ber toleransi antar Agama , saya pikir sertifikat halal tidak ada masalah bagi saya sebagai non muslim. Itu semua baik-baik saja, dan selama teman saya yang beragama muslim nyaman dengan itu”⁴⁶

“Banyak pelanggan tetap non muslim yang sering memesan catering disini, untuk keperluan acara pernikahan atau acara lainnya. Pernah saya bertanya kenapa pilih tempat disini, katanya para tamu undangan bukan hanya sesama non muslim, kita juga harus memikirkan kerabat-kerabat kami yang beragama muslim”⁴⁷.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan mengambil materi-materi yang ada dan beberapa hasil penelitian terdahulu, ditambah hasil wawancara langsung yang dilakukan kepada beberapa informan. Peneliti dapat mengambil kesimpulan bahwa adanya sertifikat halal yang diberikan kepada rumah makan Ulu Juku memberikan peningkatan minat terhadap pelanggan, terutama pelanggan muslim untuk memilih rumah makan yang menyajikan masakan tradisional khas Makassar

⁴⁶ wawancara dengan Anto pelanggan ulu juku 26 maret 2018

⁴⁷ Wawancara kepada Nita, pelanggan tetap ulu juku 26 maret 2018

ini. Setifikasi halal mempunyai nilai positif dalam persaingan antar rumah makan terkhusus di daerah Makassar.



BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dan dibahas pada bab sebelumnya, maka penulis selaku peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Sertifikat halal sangat penting keberadaanya pada usaha rumah makan hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada usaha rumah makan ulu juku, karena dengan adanya sertifikat halal tersebut pengunjung akan merasa lebih tenang dan nyaman pada saat memesan makanan tanpa rasa khawatir akan apa yang akan mereka konsumsi, terutama konsumen muslim yang memiliki pemahaman akidah yang mendalam mengenai halal dan haram suatu makanan apabila dikonsumsi, karna adanya jaminan yang diberikan MUI dalam bentuk sertifikat halal ini.
2. Peran sertifikat halal pada usaha rumah makan ulu juku' dalam meningkatkan pelanggan sangatlah besar, karena banyak dari pelanggan yang memang sengaja mencari rumah makan yang memiliki sertifikat halal dengan alasan adanya jaminan kehalalan yang ditawarkan oleh rumah makan kepada para pelanggan muslim dalam bentuk sertifikat, dan tidak dapat pula dipungkiri bahwasanya banyak juga pelanggan dari

kalangan non muslim yang tertarik akan sertifikat halal yang ada padaa rumah makan ini.

B. Saran – saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka saran yang dapat diajukan peneliti selaku penulis :

1. Bagi pemerintah dalam hal ini departemen keagamaan sebaiknya bersama pihak MUI melakukan sosialisasi mengenai pentingnya kesadaran halal dikalangan masyarakat.
2. Dalam hal sertifikasi halal mungkin perlu dilakukan sosialisasi agar supaya masyarakat lebih paham tentang sertifikasi dan lebelitas halal, terutama kepada masyarakat yang memiliki usaha-usaha yang bergerak dibidang penyediaan makanan dan minuman.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Quran, 1997, Semarang, : Jasa Media Utama
- Arief, Abd. Rachman. 2005. *Pengantar Perhotelan dan Restoran* . Yogyakarta: Graha Ilmu
- Amiruddin dan Zainal, Asikin. 2012. *Pengantar Metode Penelitian Hukum*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Rezfi, Dessi. 2016. *Pelaksanaan Sertifikat Halal Terhadap Restoran dan Rumah Makan Dikaitkan Denga Perlindungan Konsumen” (Studi di Kota Padang Panjang)*. (Padang : Fakultas Hukum Universitas Andalas Padang).
- Waskito, Danang. 2015. *Pengaruh Sertifikat Halal, kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim di Yogyakarta)* Yogyakarta.
- Marsum W.A., 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Percetakan Andi.
- Marsyangm. 1999. *Manajemen Jasa Pendekatan Terpadu*, Bogor : Ghalia Indonesia.
- Qhardawi Muhammad Yusuf. 1993. *Halal dan Haram Dalam Islam*. Jakarta : PT. Bina ilmu.
- Cahyati, Rukka. *Pengaruh Pencantuma Halal Terhadap Minat beli Luak White Coffe Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945*. Samarinda.
- Toto Suryana. 1996. *Pendidikan Agama Islam*. Jakarta : Tiga Serangkai.

<https://abufawaz.wordpress.com/554/Halal.htm/>. Diakses pada tanggal 6 November 2017.

<http://halal.mui.com/> pedoman penyusunan system Halal bagi industry kecil dan menengah/. Diakses pada tanggal 6 November 2017.

<https://mozaikislam.com/544/Halal.html/>. Diakses pada tanggal 6 November 2017.

[http://Wikipedia .com/Macam-macam haram /](http://Wikipedia.com/Macam-macam%20haram/). Diakses pada tanggal 7 November 2017.

<https://www.kompasiana.com/sitiberliatari/>. Diakses pada tanggal 7 November 2017.

<http://Nasihatsahabat.com/tag/donor/>. Diakses pada tanggal 7 November 2017.

<http://dilihatya.com/1741pengertian-usaha-menurut-para-ahli>. Diakses pada tanggal 7 November 2017.

http://id.wikipedia.org/wiki/rumah_makan. Diakses pada tanggal 7 November 2017.

[http://id.wikipedia .org/wiki/sederhana_restoran](http://id.wikipedia.org/wiki/sederhana_restoran). Diakses pada tanggal 7 November 2017.

<https://jalanakhirat.wordpress.com/2014/10/22/hais-mengenai-makanan-halal-haram-dan-syubhat>. Diakses pada tanggal 25 Mei 2018.

[http://mysharing.co/ sertifikasi -halal- berikan- daya- saing/](http://mysharing.co/sertifikasi-halal-berikan-daya-saing/). Diakses pada tanggal 25 Mei 2018.